



# Château du Bois de la Garde



## Rouge

### APPELLATION

Côtes-du-Rhône Villages

### SUPERFICIE

69 ha dont 2 ha pour cette cuvée

### EXPOSITION

Sud-Ouest

### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

60 ans

### PRODUCTION

Entre 6 000 et 8 000 bouteilles selon le millésime.

### TERROIR

Similaire à celui du vignoble voisin de Châteauneuf-du-Pape, il est constitué de galets roulés, emmagasinant la chaleur le jour et la restituant aux cepes de vigne la nuit. Argile rouge en sous-sol.

### ENCÉPAGEMENT

• 60 % Grenache • 40 % Syrah

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves inox
- 15 jours de cuvaison en moyenne
- Élevage de 12 mois en cuve béton et demi-muid

### CARACTÈRE

Caractérisé par des arômes intenses de fruits rouges et de réglisse, ce Côtes-du-Rhône Villages combine la fraîcheur du Côtes-du-Rhône et la structure du Châteauneuf-du-Pape. Potentiel de garde de 8 à 10 ans.

### ACCOMPAGNEMENT

À la fois fruité et corsé, ce vin accompagnera parfaitement des viandes grillées, rôties, agrémentées de quelques herbes de provence, qui lui feront exhiler ses arômes de garrigue. Il sera notamment le compagnon de choix d'une côte de bœuf.

## Contact Bureau

Vignobles  
**Mousset-Barrot**  
Propriétaires & Récoltants

1 avenue du Baron le Roy  
84230 Châteauneuf-du-Pape (France)  
Tél. 33 (0) 490 83 51 73  
chateaux@vmb.fr | www.vmb.fr