

GAUDE



CUVÉE
HORTENSE
2021



CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE

HORTENSE

Côteaux d'Aix-en-Provence

2021

CÉPAGES

50% Vermentino

50% Sémillon

ÂGE DES VIGNES

Vermentino : jeunes vignes de 5 ans

Sémillon : vignes surgreffées de 3 ans, sur des portes greffes de plusieurs décennies

VINIFICATION

Issue d'un assemblage entre des jeunes vignes et des vignes surgreffées. Dans un souci de respect du terroir, nous replantons du Vermentino, cépage endémique. Nous avons également surgreffées des vieilles vignes avec du sémillon. Les grappes qui en découlent bénéficient d'un système racinaire ancré depuis des décennies, tout en ayant la fraîcheur des jeunes plantations. Les cépages sont conduits séparément tout au long des vinifications avant d'être assemblés. La récolte entièrement à la main permet d'effectuer un double tri, à la fois à la vigne par l'équipe des vendangeurs puis à l'arrivée des raisins en cave. Elle se déroule au petit matin, à l'aide de caissettes de 10 kg, afin de préserver au maximum la fraîcheur et la qualité des baies. Une partie de cet assemblage a été vinifiée et élevée en amphore en terre cuite de 320L.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin minéral présente une robe or pâle. Au nez, on lui trouve des parfums de fleurs d'acacia, tandis que la bouche se déploie fruitée et mielleuse, avec une pointe toasté qui rappelle la noisette.

A boire en toute saison, aussi bien en apéritif que sur un plateau de fromages, ce vin s'épanouira sur différents plats comme les poissons, les risottos ou des viandes blanches.

CHATEAU DE LA GAUDE

AV EN PROVENCE

Château de la Gaudie - 3959 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence

+33(0)4 84 930 931 - lacave@chateaudelagaude.com