



LA GAUDE

LA GAUDE
EFFERVESCENT
ROSE
ALTITUDE 400

ALTITUDE 400

IGP Méditerranée

CÉPAGES

90 % Grenache Noir
10 % Cinsault

ÂGE DES VIGNES

Grenache Noir : 63 ans, conduite en gobelet
Cinsault : 36 ans conduit en cordon de Royat

VINIFICATION

Issue d'un assemblage gourmand de cépages typiquement provençaux, notre cuvée provient de notre meilleur parcelle de Grenache, la plus ancienne, située à 400 mètres au-dessus du niveau de la Méditerranée.

Récolte à la main, double tri, pressage des baies, fermentations sous contrôle de température et extractions de couleurs. Seconde fermentation grâce au moût de Vermentino puis élevage 24 mois sur lattes avant dégorgement.

NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un effervescent Brut Nature, il se suffit à lui-même. Nous n'avons pas souhaité rajouté de liqueur de tirage. Proche de notre rosé, on y retrouve de la minéralité et des arômes de petits fruits rouges : fraise, framboise, groseille. Simple et élégant à la fois, notre effervescent fait preuve de caractère ! A servir très frais, il se boit comme un champagne.

Parfait pour l'apéritif, il se marie aussi avec du saumon mi-cuit ou en tartare. Il saura également sublimer vos desserts à base de fruits rouges.

CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE

Château de la Gaudé - 3959 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence
+33(0)4 84 930 931 - lacave@chateaudelagaude.com