



---

# LA CHAPELLE DE GABRIELLE

Côteaux d'Aix-en-Provence 2016

## CÉPAGES

50 % Grenache noir  
30 % Cabernet Sauvignon  
20 % Syrah

## ÂGE DES VIGNES

Grenache noir : 63 ans conduit en gobelet  
Cabernet Sauvignon : 48 ans conduit en cordon de Royat  
Syrah : 8 ans conduit en cordon de Royat

## VINIFICATION

Récolte manuelle, double tri, égrainage et fermentation des Cabernet et des Grenache, vinification en grappes entières et fermentation alcoolique des Syrah et élevage 24 mois.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Notre terroir se révèle pleinement dans cette cuvée. Ce vin rond et complexe nous offre des notes de fruits rouges et noirs très intenses, relevées par une délicate pointe chocolatée. Il est conseillé de l'aérer avant dégustation afin d'en apprécier pleinement les arômes. Ce vin a un potentiel de garde. Sa structure tannique vous permet de l'oublier 8 à 10 ans dans votre cave. Il a un bel équilibre et n'a pas à rougir devant des vins issus des côtes du Rhône ou du Bordelais.

## SUGGESTION

Idéal avec du gibier, une côte de bœuf braisée ou des plats de caractère. Il fonctionne aussi très bien avec l'amertume des desserts chocolatés.

---

### CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE

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