

GAUDE

LA CHAPELLE
DE
GABRIELLE

2017



CHATEAU DE LA GAUDE

LA CHAPELLE

Côteaux d'Aix-en-Provence

2017

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.

Idéal avec des plats en sauce, de la ratatouille ou encore des fromages à pâtes dures (type comté). Il saura également sublimer vos desserts chocolatés.

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