



LA GAUDE

CHATEAU DE LA GAUDE

2023



CHATEAU DE LA GAUDE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Garamic



GARANÇE

Côteaux d'Aix-en-Provence

2023

CÉPAGES

28% Grenache Noir
20% Cinsault
37% Syrah
15% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

19 500 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES

pH : 3,3 SO2 total : 73mg/L – TAV : 12,5%

VINIFICATION

Issue d'un assemblage gourmand de cépages typiquement provençaux, la cuvée Garance est un vin dont la fraîcheur et la tension sont la trame.

Récolte à la main en double tri, à la fois à la vigne puis à l'arrivée des raisins en cave. La vendange se déroule au petit matin, à l'aide de caissettes de 20 kg, afin de préserver au maximum la fraîcheur et la qualité des baies.

Une fois ces dernières pressées, les jus sont dirigés par gravité vers notre cuvier où les fermentations sont réalisées sous contrôle de température et les extractions de couleurs minutieusement maîtrisées. Chaque parcelle est vinifiée séparément, l'assemblage final intervient seulement après.

NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un rosé fruité et léger avec une belle robe brillante couleur corail. La minéralité apporte une belle profondeur au vin. S'invite au nez comme en bouche une sélection de petits fruits rouges : fraise, framboise, groseille. Ce vin est simple et élégant à la fois. Idéal pour l'été, il se déguste très bien à l'apéritif, sur des plats végétariens, des poissons à chair blanche et/ou avec des mets provençaux.

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