



GARANÇE

Côteaux d'Aix-en-Provence

2023

CÉPAGES

Roussanne – 35%

Marsanne – 35%

Viognier – 30%

PRODUCTION

8 400 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES

pH : 3,36 SO2 total : 80mg/L – TAV : 13%

VINIFICATION

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

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. 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 de vinification 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

Ce vin est d'une jolie couleur or pâle, avec une légère viscosité. Sa palette aromatique est portée sur les fleurs blanches, pêche blanche, agrumes et des notes de litchi. La bouche est un subtil équilibre entre la rondeur du viognier et une belle acidité en milieu et fin de bouche. Ce vin se dégustera parfaitement à l'apéritif, ainsi qu'avec toutes sortes d'entrées, telles qu'un ceviche de dorade.

CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE