



LA GAUDE



CUVÉE
HORTENSE
2023



CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE

HORTENSE

Côteaux d'Aix-en-Provence

2023

CÉPAGES

55% Rolle

45% Sémillon

PRODUCTION

6 200 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES

pH : 3,35 SO2 total : 78mg/L – TAV : 13%

VINIFICATION

La cuvée Hortense blanc est issue d'un assemblage entre des jeunes vignes et des vignes surgreffées. Dans un souci de respect du terroir, nous replantons du Rolle, cépage endémique.

Les cépages sont conduits séparément tout au long des vinifications avant d'être assemblés. 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. Elle 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 partie de cet assemblage a été vinifié et élevé en amphore en terre cuite de 320L.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin minéral présente une robe or pâle. Au nez, on lui trouve des parfums de fleurs d'acacia, tandis que la bouche se déploie fruitée et mielleuse, avec une pointe toasté qui rappelle la noisette.

A boire en toute saison, aussi bien en apéritif que sur un plateau de fromages, ce vin s'épanouira sur différents plats comme les poissons, les risottos ou des viandes blanches.

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