



LA GAUDE



CUVÉE  
**HORTENSE**  
2023



CHATEAU DE LA GAUDE  
AIX EN PROVENCE

---

# HORTENSE

Côteaux d'Aix-en-Provence

2023

## CÉPAGES

50% Grenache

50% Cinsault

## PRODUCTION

2 800 bouteilles de 75cL

120 magnums

## CARACTÉRISTIQUES

pH : 3,36 SO2 total : 72mg/L - TAV : 13%

## ÂGE DES VIGNES

Grenache : Vignes de 40 ans en cordon

Cinsault : Vignes de 30 ans en cordon

## VINIFICATION

La cuvée Hortense rosé est issue d'un assemblage entre nos vieilles de Cinsault et de Grenache. Les cépages sont conduits séparément tout au long des vinifications, en partie en amphore de 320L, 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 10 kg, afin de préserver au maximum la fraîcheur et la qualité des baies.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Rosé gastronomique dévoilant un nez intense aux arômes de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges. Attaque tout en volume sur des notes florales, avec un bel équilibre, amenant à une fin de bouche minérale et sapide.

A boire dans les 2 à 3 ans, afin de profiter pleinement de sa fraîcheur et de sa complexité. S'accordera parfaitement avec des plats frais et exotiques comme un ceviche de dorade, ou encore des tapas variés en été.

---

**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