



LA TREILLE

SÉLECTION PAROCELLAIRE



CHATEAU DE LA GAUDE

LA TREILLE

Côteaux d'Aix-en-Provence

2023

CÉPAGES

25 % Vermentino

25 % Grenache Blanc

25 % Sémillon

25% Clairette

ÂGE DES VIGNES

Toutes les vignes sont âgées de 26 ans.

VINIFICATION

Récolte manuelle, double tri, pressurage direct, mise en cuve avec oxygénation contrôlée, vinification en barriques neuves de 400 litres et élevage de 9 mois sur lies fines.

NOTE DE DÉGUSTATION

Notre terroir se révèle pleinement dans cette cuvée. C'est un vin sec fruité et équilibré. Il possède une bonne complexité et une jolie rondeur, des notes beurrées très délicates, ainsi qu'une aromatique fraîche et puissante portée sur des fruits jaunes. La Treille est dotée d'une belle longueur en bouche et nous laisse sur une finale minérale.

SUGGESTION

La Treille se révèle sur des mets riches comme une poularde de Bresse aux giroles ou de jolies noix de Saint-Jacques snackées, et trouve son équilibre sur des fromages à pâte dure. Cette cuvée accompagne aussi des desserts briochés ou une tarte tatin.

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