



GARANÇE

Côteaux d'Aix-en-Provence 2019

CÉPAGES

90 % Grenache Noir
10 % Cinsault

ÂGE DES VIGNES

Grenache Noir : 48 ans, conduite en gobelet
Cinsault : 36 ans conduit en cordon de Royat

VINIFICATION

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

Récolte à la main, double tri, pressage des baies, fermentations sous contrôle de température et extractions de couleurs. Chaque parcelle est vinifiée séparément, l'assemblage final intervient seulement après.

NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un rosé racé de dégustation. 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.

SUGGESTION

Idéal pour l'été, il se déguste très bien à l'apéritif avec des mets provençaux.

CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE

Château de la Gaude - 3959 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence
+33(0)4 84 930 931 - lacave@chateaudelagaude.com