



HORTENSE

Côteaux d'Aix-en-Provence 2018

CÉPAGES

60 % Grenache noir
15 % Cabernet Sauvignon
25 % Syrah

ÂGE DES VIGNES

Grenache noir : 63 ans conduit en gobelet
Cabernet Sauvignon : 48 ans conduit en cordon de Royat
Syrah : 8 ans conduit en cordon de Royat

VINIFICATION

Récolte à la main, double tri, égrainage et fermentation naturelle des Cabernet et des Grenache, vinification en grappes entières et fermentation alcoolique pour les Syrah et élevage 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin rond nous offre des notes de fruits rouges et noirs, délicates et gourmandes. Grâce aux galeries souterraines qui courent sous nos parcelles de grenache, cette cuvée conserve une certaine fraîcheur. Bien qu'elle se déguste bien aujourd'hui, elle peut être gardée entre 5 et 8 ans dans vos caves.

SUGGESTION

Elle accompagne aussi bien un magret de canard que des fromages moelleux comme le saint nectaire, ou encore des desserts tels qu'un crumble aux fruits rouges ou une tarte au chocolat.

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