



MADemoisELLE

Côteaux d'Aix-en-Provence 2018

CÉPAGES

60% Grenache Noir
20% Cinsault
20% Syrah

ÂGE DES VIGNES

Grenache Noir : 60 ans conduit en gobelet
Cinsault : 33 ans conduit en cordon de Royat
Syrah : 8 ans conduit en cordon de Royat

VINIFICATION

Récolte manuelle, double tri, pressurage direct, séparation des jus en fonction des différentes pressions, fermentations thermorégulées et élevage en demi-muid traditionnel sans filtration.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est d'emblée très ouvert et développe d'intenses arômes de pamplemousse, de framboise et de noisette. La bouche est ronde et se développe sur des notes de fleurs blanches et des arômes tertiaires de rose fanée et de noisette. On apprécie sa fine vivacité, sa chair et son explosivité, qui lui confèrent de la persistance. Ces caractéristiques en font un rosé gastronomique et non un rosé d'apéritif.

SUGGESTION

Idéal avec un filet de rouget aux poivrons ou avec un lapin à la provençale et sa compotée de fenouil. Il se déguste aussi très bien avec des crustacées ou encore des plats végétariens.

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