



---

# LA TREILLE

Côteaux d'Aix-en-Provence 2019

## CÉPAGES

25 % Vermentino  
25 % Grenache Blanc  
25 % Sémillon  
25% Clairette

## ÂGE DES VIGNES

Toutes les vignes sont âgées de 23 ans.

## VINIFICATION

Récolte manuelle, double tri, pressurage directe, 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 girolles 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 Gaude - 3959 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence  
+33(0)4 84 930 931 - [lacave@chateaudelagaude.com](mailto:lacave@chateaudelagaude.com)