

LA TREILLE

Comme le disait déjà Émile Zola dès 1877 dans *l'Assomoir* : «Le jus de la treille était tout de même une fameuse invention.»

TERROIR

Les sols du Château de La Gaude sont composés de marne sableuse, de grès et de calcaire avec une teneur en argile fluctuante.

Ainsi, la texture est dominée par les sables et les limons.

Concernant la profondeur de nos sols, celle-ci varie selon les parcelles allant de 30 à 120 centimètres.

Le domaine du Château de la Gaude possède un réel atout du point de vue hydrologique.

En effet, grâce aux galeries souterraines qui passent en profondeur des vignes, celles-ci leur apportent eau et insectes facteurs bénéfiques pour la bonne croissance des vignes.

Situées dans les hauteurs d'Aix-en-Provence, les parcelles du domaine profitent d'un climat méditerranéen avec un taux d'ensoleillement allant jusqu'à 2 900 heures annuelles de soleil et d'une moyenne pluviométrique de 600 millimètres par an permettant un rendement florissant sur nos vignes.

Enfin, la hauteur de certaines parcelles allant jusqu'à 400 mètres d'altitude, celles-ci permettent de bénéficier d'une fraîcheur agréable pour les vignes même en période estivales et d'une protection contre le mistral si bien connue en Provence.

IGP MÉDITERRANÉE 2022



VINIFICATION

Les vendanges se font manuellement au petit matin, dans des caissettes de 10kg afin de préserver la fraîcheur et la qualité de notre raisin.

Par la suite, un double tri se met en place, le premier est réalisé par l'équipe de vendangeurs directement dans les vignes qui sélectionnent uniquement les grappes les plus saines et le second par le maître de chai et son équipe qui, sur les tables de tri, extirpent les dernières baies non souhaitées.

Pressurage direct, mise en cuve avec oxygénation contrôlée, vinification en barriques neuves de 400 litres et élevage de 9mois sur lies fines.



CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE

ÂGE DES VIGNES

Encépagement en 1998.

CÉPAGES



LA ROBE

Jaune or pâle, brillante.

LE NEZ

Les notes de nez de la Treille débutent sur un soupçon de fruit avec le coing pour amener sur une finale de noisette grillée et d'amande.

NOTE DE DÉGUSTATION

En bouche, la Treille est un vin blanc gras et généreux. Il a une assise boisée et confortable, ample et rond, nous laissant sur une finale empyreumatique après tout ce magnifique passage de fruits jaunes.

ACCORDS METS ET VIN

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

Ce vin est servi entre 10°C et 12°C, selon la saison.

Degré d'alcool - 12,5% Vol.

Bouteilles numérotées

