

# GARANCE • CHÂTEAU DE LA GAUDE

BLANC AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



---

## **Uvaggio:**

35% Roussanne, 35% Marsanne, 30% Viognier.

## **Vinificazione:**

La raccolta interamente manuale avviene al mattino presto e consente una doppia cernita, sia in vigna, sia all'arrivo in cantina. Una volta pressati, i succhi vengono convogliati per gravità nei tini di vinificazione dove le fermentazioni vengono effettuate a temperatura controllata e le estrazioni del colore vengono attentamente controllate. Ogni appezzamento viene vinificato separatamente, solo successivamente avviene l'assemblaggio finale.

## **Note di degustazione:**

colore giallo paglierino, con una leggera viscosità. All'olfatto si distinguono profumi di fiori bianchi, pesca bianca, agrumi e note di litchi. Al palato è un sottile equilibrio tra la rotondità del Viognier e una bella acidità.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.