

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.