



ACQUISTATO IL

"Chapelle Gordonne" Côte de Provence Rosé 2023

2023

Freschezza, aromaticità e struttura



La Vigna

Terreno

Disposte sui pendii scistosi di Pierrefeu-du-Var, le migliori parcelle del vigneto del Terroir Remarquable di Château La Gordonne sono scrupolosamente selezionate per la cuvée La Chapelle Gordonne

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Provenienza

Provenza

Uve

Grenache, Syrah, Cinsault

Gradazione

12% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

La vendemmia viene effettuata di notte per sfruttare le basse temperature e preservare così la qualità delle uve. Sotto la pressa, vengono selezionati solo i primi mosti, conservando solo le tête de cuvée. La fermentazione avviene per 3 settimane a temperatura controllata. In seguito, enologi e cantinieri si riuniscono per creare l'assemblaggio di questa cuvée nel rispetto dei requisiti più severi in termini di colore e caratteristiche organolettiche.

Sensazioni

Colore: rosa tenue con riflessi perlati. Caratteristiche olfattive: dal bel equilibrio aromatico. La mineralità di questo vino è accompagnata da note di frutta fresca. Caratteristiche gustative: dalla bella freschezza con una consistenza setosa e fine. Finale leggermente agrumato e persistente.

Côtes de Provence AOC La Chapelle Rosé è proposto da Château La Gordonne. Vino rosato biologico, nasce da uve coltivate sui pendii scistosi di Pierrefeu-du-Var, una delle aree più rinomate della Provenza per la produzione di vini rosati. Questo territorio è caratterizzato da un clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche, e una composizione del suolo che conferisce ai vini una mineralità unica. Le uve utilizzate sono il Grenache, il Syrah e il Cinsault, tre vitigni tipici della regione che, combinati, conferiscono al vino un equilibrio perfetto tra freschezza, aromaticità e struttura. Vendemmia durante le ore notturne per sfruttare le temperature più fresche, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere subito trasformate. Vengono utilizzati solo le parti migliori dei mosti che vengono avviati a fermentazione a temperatura controllata. Successivamente, il team di enologi si riunisce per creare l'assemblaggio, rispettando rigorosi standard in termini di colore e caratteristiche organolettiche. Colore rosa tenue con riflessi perlati, al naso, regala un buon equilibrio aromatico, con una mineralità distintiva accompagnata da note di frutta fresca. Al palato, si distingue per la sua freschezza e la consistenza setosa e fine. Il finale è leggermente agrumato e persistente, lasciando una sensazione di pulizia e vivacità. Questo rosé versatile si abbina perfettamente a una vasta gamma di piatti. È ideale come aperitivo, ma si sposa anche bene con primi piatti leggeri, carni bianche e pesce. La sua freschezza e mineralità lo rendono un compagno perfetto per insalate estive, antipasti a base di verdure e piatti di pesce grigliato.

Nel cuore della Provenza, immerso in un paesaggio mozzafiato, sorge Château La Gordonne, una delle più grandi e antiche proprietà vinicole della regione. Con i suoi 350 ettari di vigneti a corpo unico, distesi su un eccezionale terreno argilloso-calcareo che si affaccia sul Mediterraneo, Château La Gordonne rappresenta un vero e proprio paradiso per gli amanti del vino. I vigneti, situati in una conca protetta, beneficiano di un microclima particolare, caratterizzato da inverni miti e temperati ed estati calde e secche. Si coltivano in particolare i vitigni tipici della Provenza, tra cui Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carbernet Tibouren, Clairette, Semillon e Syrah, da cui nascono vini che si distinguono per la loro eleganza, complessità e fedeltà al territorio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821