

Château Les Chênes



Le vin ensoleillé

Depuis 1906, Gilardi est experte des appellations du Sud de la France. Notre structure commercialise aujourd'hui ses vins en AOP Côtes de Provence, IGP du Var, IGP Méditerranée et IGP Gard, mettant ainsi à l'honneur tous les terroirs du Sud de la France.

Fort de cette expérience unique en son genre dans la production de vins de Provence, nous avons toujours pensé notre gamme en privilégiant la recherche permanente de la qualité, du grain à la bouteille. Nous sélectionnons méthodiquement les meilleurs terroirs, pour en extraire les plus beaux raisins et partageons avec nos partenaires vignerons les pratiques les plus vertueuses pour créer des vins authentiques, reflets de l'identité Gilardi.

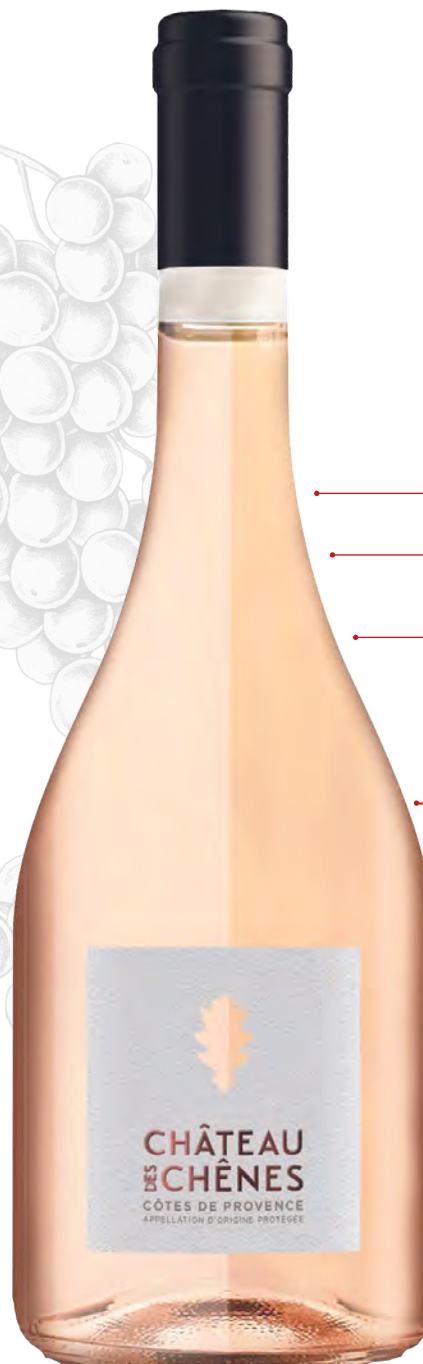
Château Les Chênes

La cuvée Château Les Chênes prend naissance au cœur du Massif des Maures, sur les pentes douces et ensoleillées du Plan-de-la-Tour. L'hiver, le micro-climat du massif donne vigueur et force à la vigne qui s'épanouit pleinement dès que le soleil darde de ses rayons les baies du printemps. Meilleur allié du vigneron, ce climat rayonne sur des terroirs spécifiques, unique en leur genre.

L'altitude de ce terroir de production offre des conditions de culture de la vigne idéales. Dominant la plaine et à mi-chemin entre le littoral et la vallée des Maures, le terroir de production est l'un des plus préservés de l'AOP Côtes de Provence. Les cépages typiquement provençaux qui composent Château Les Chênes tels que le Mourvèdre majoritaire ou encore le Cinsault et le Grenache signent l'identité 100% provençale de ce Côtes de Provence haut de gamme.

Rosé

CÔTES DE PROVENCE



Nature des sols | À dominante argilo-calcaire.

Assemblage | 50% Mourvèdre, 20% Syrah, 30 Cinsault

Vinification | Récolte des baies aux heures les plus fraîches, vinification traditionnelle en cuves inox.

Dégustation | Une robe élégante donne le ton de ce vin très séduisant sur des notes fines, minérales et fruitées. Une bouche charnue et équilibrée, sur la légèreté, clôture une dégustation convaincante.

Accords mets-vins | A servir entre 8° et 10°c à l'occasion d'un repas gastronomique

Disponibilités | Rosé, rouge et blanc en 75cl