



CHÂTEAU LA GORDONNE

La prima vendemmia nel 1652



Château La Gorgonne è una delle più vaste tenute della Provenza e si estende su oltre 350 ettari, 330 dei quali coltivati a vigneto. Il territorio di Pierrefeu, posto all'estremità occidentale del Massiccio dei Maures, è una zona straordinaria.

Situato in un circo di scisto che ricorda uno scrigno, il vigneto dello Château La Gorgonne gode di uno speciale microclima. Gli inverni miti e le estati calde e secche, consentono alle viti di catturare tutto il calore del sole provenzale grazie a un soleggiamento di 3.000 ore l'anno.

Vento forte e secco, il maestrale è un importante elemento che entra in gioco sferzando le viti e proteggendole dalle malattie legate all'umidità. Il vigneto viene coltivato in una pianura argillo-calcareo e su colline scistose. Nella nostra tenuta è presente una grande varietà di vitigni tipici della Provenza. Ritroviamo pertanto Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Rolle Tibouren, Sémillon e Syrah. Questi pregiati vitigni ci consentono di ottenere vini rosé, bianchi e rossi, tutti DOC Côtes de Provence.



Julien Fort

ENOLOGO

Julien Fort mastro cantiniere (o maître de chai), ama produrre un vino che assomigli alla sua terra, al tempo stesso generoso e intriso di sole, il cui colore rifletta la dolcezza di una regione unica al mondo, dove al naso giungono i profumi più delicati del Mediterraneo.





CHÂTEAU LA GORDONNE

Una piramide qualitativa unica in Provenza

Situate sui pendii scistosi di Pierrefeu-du-Var, le migliori vigne del "Terroir Remarquable" di Château La Gordonne sono scrupolosamente selezionate per creare le Cuvée di Château La Gordonne.

La vendemmia si effettua esclusivamente di notte modo per sfruttare le basse temperature ed ottimizzare la qualità dei mosti. Nel momento della pressatura avviene la selezione dei primi mosti, permettono di conservare solo le têtes de cuvée. La fermentazione avviene in parte in botti di rovere francese per 3 settimane.

Una volta terminate le fermentazioni, gli enologi e i maestri cantinieri si incontrano per determinare l'assemblaggio delle cuvée nel rispetto di requisiti severi sia in termini di colore che di criteri organolettici.

Il meticoloso lavoro del team enologico del Château La Gordonne permette di offrire una bellissima gamma di vini rosati.





CHÂTEAU LA GORDONNE

CHÂTEAU LA GORDONNE SUMMERTIME 2024*

Dal bellissimo colore rosa pallido. Al naso è intenso e molto piacevole, dalle note agrumate come il pompelmo rosa. Al palato si apre con note di ribes esaltate da un tocco di pompelmo confermato dagli aromi agrumati e dalla dolcezza dei frutti a polpa bianca accennati al naso.

Formati disponibili: dalla bottiglia 0,75 lt al Jeroboam.



CHÂTEAU LA GORDONNE

LA GORDONNE

Il Multimillesimato è un assemblaggio “verticale” che garantisce un gusto costante e qualitativo. Questo vino ha un bel colore rosa pallido. Al naso predominano le note di agrumi e fiori bianchi. Questa cuvée è equilibrata e dalla piacevole complessità. Il Multimillésime può essere abbinato alla cucina di mare delicata e ai finger food di un tipico aperitivo estivo.



CHÂTEAU LA GORDONNE

VÉRITÉ DU TERROIR 2024*

Questo vino ha un colore rosa brillante e tenue. Vérité du Terroir Rosé è complesso e molto fine, si apre delicatamente con sentori di corbezzoli presenti ai margini delle nostre vigne. Presenta fresche note agrumate che esprimono la bella maturità di questa annata. Da degustare in abbinamento alla cucina mediterranea, ma anche con salumi e formaggi.

Formati disponibili: dalla bottiglia 0,75 lt al Jeroboam.



*Con riserva di cambiamento del millésime



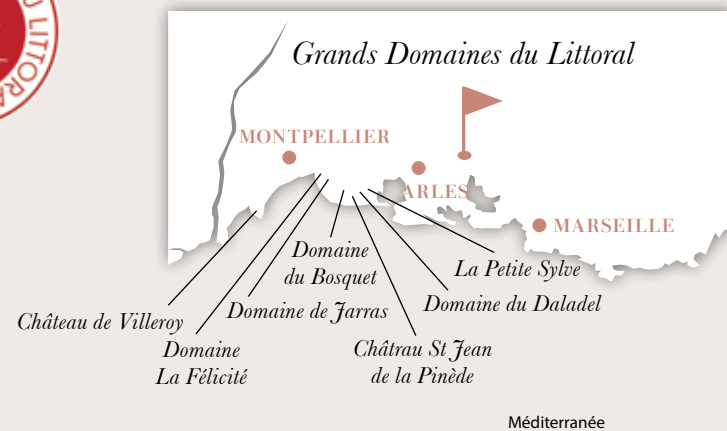
CHÂTEAU LA GORDONNE

LA CHAPELLE GORDONNE ROSÉ 2023* BIO

La Chapelle Gordonne rosé ha un bel colore rosa litchi delicato. Molto ricco, la mineralità di questo vino è rivelata da note di fiori di pompelmo rosa e fiori di tiglio. A queste si aggiungono note di frutti di bosco freschi. Si abbina perfettamente a tutti i piatti di mare, in particolar modo su crostacei come l’aragosta.

Formati disponibili: dalla bottiglia 0,75 lt al Mathusalem.





GRANDS DOMAINES DU LITTORAL

Dalle nostre proprietà in Camargue

Il vigneto Grands Domaines du Littoral è uno dei vigneti più antichi, risalenti al 1883. I vini dei Grands Domaines du Littoral sono unici, prodotti da viti piantate nelle sabbie della Camargue, dove hanno saputo resistere all'assalto della fillossera, un insetto presente nel XIX secolo.

Così nasce il vigneto dei Grands Domaines du Littoral della Camargue, su queste strisce di sabbia, in un ambiente inespugnabile tra mare e laguna, pochi ettari di vigneto continuano a produrre uve quasi dimenticate da alcuni: quelle prodotte da viti a piede franco. Le uve per queste cuvée vengono raccolte esclusivamente con la vendemmia notturna per conservare integralmente il loro potenziale aromatico. Il mosto ottenuto per semplice sgrondatura e con una pigiatura lenta e soffice, va a costituire la nostra selezione di Tête de Cuvée. Viene quindi fermentato a temperatura controllata. I vini sono a base di Grenache, il vitigno re della Camargue.

UNO DEI VIGNETI PIÙ GRANDI D'EUROPA

Ci sono voluti molti anni di lavoro per guidare la Maison verso la conversione a viticoltura sostenibile, che oggi garantisce un utilizzo estremamente ridotto di prodotti di protezione della vite e al quale si associa l'uso di nuovi metodi come i mezzi di lotta biologica agli insetti dannosi. I nostri vigneti sono oggi interamente certificati al biologico e producono vini di altissima qualità.

FAUNA E FLORA ECCEZIONALI

Il vigneto di Les Sables si estende all'interno di una vasta area naturale di quasi 1000 ha. Questo perfetto equilibrio tra aree dedicate alla vite e aree di natura selvaggia (lagune, brughiere, boschi,...) è fondamentale per la viticoltura biologica e per garantire la biodiversità. I nostri metodi colturali, sempre rispettosi dell'ambiente, hanno consentito una straordinaria biodiversità sui più di 3000 ettari di territorio in Camargue classificato come "Natura 2000": sono infatti state censite, da biologi ambientali, quasi mille specie viventi diverse sulle nostre proprietà.



Grégory Michel

ENOLOGO

Grégory Michel è l'enologo dei Grands Domaines du Littoral ed è responsabile dell'assemblaggio delle diverse cuvée.