



Clos Gautier
CÔTES DE PROVENCE
APPellation d'Origine Protégée
VIN DE PROVENCE

Promotion de Noël Réservee aux Anciens

AA

Pour vos fêtes de Noël et de fin d'année nous vous proposons 3 vins que vous pouvez panacher comme vous le souhaitez selon 2 offres qui vous sont mises à disposition à tarif préférentiel :

Vins (les fiches techniques et médailles en fin de document)

Clos Gautier « CG » Rosé 2019 75cl

Clos du Château 2015 Rouge élevé en futs de chêne 75cl

Clos du Château Blanc 2017 Fermentation en barriques avec bâtonnage 75 cl

Offres :

Caisse Bois 6 bouteilles (référence unique ou panaché) : 80 € TTC frais de livraison inclus et 1 tire-bouchon sommelier offert

Carton 12 bouteilles (référence unique ou panaché) : 130 € TTC frais de livraison inclus et 1 tire-bouchon sommelier offert

Bon de commande (Voir fichier excel joint. Ce fichier est verrouillé. Pour accéder aux cellules de saisie des quantités et adresse, mot de passe : 1)



Clos Gautier Rosé CG 2019-Fiche technique

Terroir : argilo-calcaire caillouteux

Cépages : Cinsault - Grenache – Syrah

Vinification : Pressurage direct suivi d'une stabulation à froid (à env.6°C) d'une durée de 3 jours afin de gagner en intensité aromatique.

Débourbage puis remontée en température autonome.

Fermentation alcoolique en cuve thermo-régulée (entre 16-18°C).

Elevage sur lies fines, collage, filtration puis mise en bouteille par nos soins à la propriété.

Dégustation : Très belle robe pétale de rose, au nez des notes dominantes de fruits rouges, laisse place aux agrumes après aération. En bouche, une belle attaque acidulée rappelle les agrumes. On a une belle rondeur aux arômes de fraises, de framboises. Finale acidulée, de belle persistance.

Récompenses :

Médaille de Bronze – Concours Decanter World Wine Awards 2020 – Londres



Clos du château Rouge 2015 élevé en futs de chêne -Fiche Technique

Terroir : Argilo-calcaire caillouteux

Cépages : 40 % Grenache - 20% Mourvèdre – 40% Syrah âgés de 60 ans (Vendanges manuelles)

Vinification : Egrappage, foulage puis encuvage. Macération à froid de 48 h pour gagner en fruit. Fermentation alcoolique entre 26 et 29° avec remontage bi-journaliers. Macération de 3 semaines, décuvage, assemblage jus de goutte et presse puis fermentation malolactique. Elevage 11 mois en barriques de deux ans, filtration douce et mise en bouteilles.

Dégustation : Très belle robe rouge opaque aux reflets violine. Nez intense et élégant, de fruits noirs sauvages à maturité, d'épices, au boisé maîtrisé. L'attaque est soyeuse avec une bouche ample, structurée aux saveurs compostées de mûres, de myrtilles. Belle astringence tanique et naturelle. La finale est épicée et mentholée avec une belle persistance. A son apogée 2020-2025

Récompenses :

1 Etoile Guide Hachette des Vins 2018

Médaille d'Or au Decanter World Wine Awards 2018

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2017



Clos du château Blanc 2017 élevé en futs de chêne -Fiche Technique

Terroir : argilo-calcaire caillouteux

Cépages : 100 % Rolle

Vinification : Pressurage direct suivi d'une stabulation à froid (à env.6°C) de six jours afin de gagner en finesse et en intensité aromatique.

Début de fermentation alcoolique en cuve thermo-régulée (entre 14 et 16°C) puis en barrique avec bâtonnage quotidien.

Collage, filtration puis mise en bouteille par nos soins à la propriété.

Dégustation : Belle robe pâle, nez expressif sur des arômes fruits blancs (pêche blanche). Bien équilibré en bouche, de la structure et une belle rondeur, finale fraîche et acidulée. Grande persistance aromatique.

Récompenses :

Médaille d'Argent – Concours des Vignerons Indépendants 2018

2 Etoiles au Guide Hachette des Vins 2019

