



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU GABRIEL

CÔTES DE PROVENCE

VIGNOBLE ET TERROIR

Le château Gabriel est un domaine familial de 10 hectares situé au Cannet des Maures. Son propriétaire, Gabriel Arizzi, est un jeune viticulteur qui conduit ce domaine selon les préceptes de l'Agriculture Biologique depuis 2011.

L'engagement de Gabriel pour l'environnement se traduit dans ce vin par la certification AB par Ecocert, label de référence des consommateurs en France (85% de taux de notoriété en France). L'absence de désherbant, fongicide ou insecticide de synthèse, ainsi que l'utilisation des amendements organiques constituent la base de cette "viticulture bio".

Les vignes bénéficient d'un microclimat avec un ensoleillement exceptionnel et une terre argileuse très saine (riche en beauxites).

Surface des vignes : 10 hectares en AOP Côtes de Provence BIO

VINIFICATIONS

Les raisins sont vendangés majoritairement à la main une fois que les baies sont arrivées à pleine maturité. La récolte est triée systématiquement et égrappée.

Pour le rosé et le blanc, un pressurage doux permet d'extraire des jus de goutte qui seront séparés des jus de presse ; La fermentation se fait à basse température et le vin est élevé sur lies fines en cuves inox thermo-régulées. Le contrôle des températures permet de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

Pour le rouge, une macération traditionnelle de 10 à 15 jours est réalisée, permettant de développer des arômes typiques de la Syrah et des tanins de qualité, ronds et fins.

Après la fermentation malolactique, le vin est élevé en cuves quelques mois, puis mis en barrique pour une durée d'élevage de 8 à 10 mois pour assouplir les tanins.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Cinsault

Blanc Clairette, Semillon

Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

La couleur de la robe d'un rose très clair.

Le nez offre de délicats arômes de fruits à chair blanche.

La bouche allie gras et fraîcheur avec beaucoup de complexité et un bel équilibre

Blanc

La robe est d'une belle couleur jaune or, vive et limpide.

Le nez complexe et floral révèle des parfums de fleur blanche et de fruits.

La bouche, longue et bien équilibrée évolue en finale vers une belle vivacité.

Rouge

La robe très sombre, avec de légers reflets violets.

Le nez généreux révèle des arômes de fruits noirs, d'herbes aromatiques et de poivre.

L'attaque en bouche est souple et aromatique, avec une belle persistance.

La structure montre une belle complexité avec des tanins de qualité et soyeux.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster frais en apéritif, sur des salades méditerranéennes, des tapas, ou encore des poissons grillés et des plats épicés

■ A déguster à 12°C avec des crustacés, des coquilles Saint-Jacques, des poissons grillés ou en sauce, tels qu'un bar ou un loup grillé au beurre citronné, ou encore du fromage de chèvre frais

■ A déguster à 16° C sur des viandes grillées, des brochettes d'agneau, du caviar d'aubergine ou des fromages affinés



DISPONIBLE EN 75CL & 50CL