Fontaine du Sud 2022

CHÂTEAU DE GOURDON

- Certifié HVE3
- 13.5% Alcool
- AOP Côtes du Rhône
- Quantité limitée à 2400 bouteilles

Composé à part égale de Viognier, Marsanne, Roussanne et Grenache blanc, ce vin se caractérise par sa fraicheur. Ses arômes d'agrume, d'abricot, de poire ou encore de pêche s'accompagnent d'une agréable tension et d'une belle longueur en bouche. Fontaine du Sud conviendra parfaitement pour un apéritif.

Sols alluvionnaires limono-sableux profonds situés en aval du plateau du Mont Joli ; Lieu dit « Lade Ganesse » ; Plantation nord sud ; Vignes de 30ans en moyenne taillée en cordon de royat (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 30hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha.

Vendange manuelle au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 20 août au 5 septembre selon le millésime. Vendange précoce afin de conserver une belle acidité naturelle ainsi qu'une jolie fraicheur aromatique.

Pressurage direct en pressoir pneumatique avec sélection des jus de goutte ; Débourbage à froid ; Fermentation en cuve inox à basse température ; Elevage sur lies fines pendant l'hiver

- Robe = or vert
- Nez = Agrumes, Abricot, Pêche, Poire,
- Bouche = Belle tension accompagnée d'une rondeur et d'une légère amertume caractéristique de nos terroirs ; agréable finale sur l'écorce de mandarine séchée

L'équilibre entre gourmandise et fraicheur fait de Fontaine du Sud un très bon allié de la cuisine asiatique ou des pâtisseries.

Mistral au Jardin 2022

CHÂTEAU DE GOURDON

- **Certifié HVE3**
- **13% Alcool**
- **IGP Méditerranée**
- **Quantité limitée à 6500 bouteilles**

Notre rosé, à la robe saumonée, vous surprendra par ses intenses arômes d'agrumes, de fleur d'acacia et de pêche. Le millésime 2022 se caractérise par sa fraîcheur et sa tension. Ce vin, à la bouche voluptueuse et à la finale acidulée se déguste aussi bien frais, en apéritif, que sur un repas méditerranéen.

Sols alluvionnaires limono-sableux profonds situés dans la plaine du Lauzon ; Lieu dit « La Blancherie » ; Plantation nord sud ; Vignes de 30ans en moyenne taillée en cordon de royat (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 50hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha

Vendange manuelle et machine au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 20 août au 5 septembre selon le millésime. Vendange précoce afin de conserver une belle acidité naturelle ainsi qu'une jolie fraicheur aromatique.

Pressurage direct en pressoir pneumatique avec sélection des jus de goutte ; Débourbage à froid ; Fermentation en cuve inox à basse température ; Elevage sur lies fines pendant l'hiver

- Robe = Melon, saumonée
- Nez = Agrumes, Pêche, Fleur d'acacia
- Bouche = légère et acidulée ; agréable finale sur des notes de pêches des vignes

Mistral au Jardin accompagnera parfaitement vos salades, vos grillades de poisson ou vos fromages de chèvre frais.

Terrasse au Soleil 2021

CHÂTEAU DE GOURDON

- **Certifié HVE3**
- **14.5% Alcool**
- **AOP Côtes du Rhône**
- **Quantité limitée à 4000 bouteilles**

L'élégance et l'amplitude du Grenache blanc à son apogée. Fermenté et vieilli en demi-muid de chêne français durant 6 mois, ce vin, à la robe légèrement dorée, se distingue par sa profondeur et sa complexité. Ses arômes gourmands de frangipane, de brioche, mais aussi ses légères notes pétrolées sont sublimés par un boisé subtil, un bel équilibre volume/tension et une finale tout en rondeur. Terrasse au Soleil accompagnera parfaitement vos viandes blanches légèrement épicées et s'accordera à merveille avec un comté vieux.

Sols alluvionnaires limono-sableux assez superficiels situés à la limite entre le plateau du Mont Joli et de la plaine ; Lieu dit « Gourdon » ; Plantation nord sud ; Vignes de 65ans en moyenne taillée en gobelet (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 30hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha ; Vieilles vignes allongées au sol par le temps et dont des racines « franches de pied » se sont développées à partir du tronc par « marcottage ».

Vendange manuelle au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 27 août au 12 septembre selon le millésime. Vendange à maturité phénolique afin de profiter de l'extraction la plus qualitative possible des composés pelliculaires.

Pressurage direct en pressoir pneumatique avec sélection des jus de goutte ; Débourbage à froid ; Fermentations en levure indigène en demi-muid de chêne français (origine du bois : Vosges et Allier) ainsi qu'en amphore en terre cuite ; Elevage sur lies totales pendant 6 à 8 mois. Fermentation malo-lactique partielle ou totale selon le millésime.

- Robe = dorée
- Nez = Brioche, Frangipane, Acacia, Légères notes minérales voire pétrolées
- Bouche = Attaque franche, belle acidité et bouche ample ; certaine minéralité annonçant un vieillissement prolongé

Terrasse Au Soleil se déguste à merveille avec des fruits de mer : gambas grillées, langouste ou noix de Saint-Jacques. Mais aussi avec des fromages frais, ou du risotto. Il est à servir à 16°C.

Terrasse au Soleil 2022

CHÂTEAU DE GOURDON

- **Certifié HVE3**
- **14% Alcool**
- **AOP Côtes du Rhône**
- **Quantité limitée à 2700 bouteilles**

L'élégance et l'amplitude du Grenache blanc à son apogée. Fermenté et vieilli en demi-muid de chêne français durant 6 mois, ce vin, à la robe légèrement dorée, se distingue par sa profondeur et sa complexité. Ses arômes gourmands de frangipane, de brioche, mais aussi ses légères notes pétrolées sont sublimés par un boisé subtil, un bel équilibre volume/tension et une finale tout en rondeur. Terrasse au Soleil accompagnera parfaitement vos viandes blanches légèrement épicées et s'accordera à merveille avec un comté vieux.

Sols alluvionnaires limono-sableux assez superficiels situés à la limite entre le plateau du Mont Joli et de la plaine ; Lieu dit « Gourdon » ; Plantation nord sud ; Vignes de 65ans en moyenne taillée en gobelet (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 30hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha ; Vieilles vignes allongées au sol par le temps et dont des racines « franches de pied » se sont développées à partir du tronc par « marcottage ».

Vendange manuelle au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 27 août au 12 septembre selon le millésime. Vendange à maturité phénolique afin de profiter de l'extraction la plus qualitative possible des composés pelliculaires.

Pressurage direct en pressoir pneumatique avec sélection des jus de goutte ; Débourbage léger à froid ; Fermentations en levure indigène en demi-muid de chêne français (origine du bois : Vosges et Allier) ainsi qu'en amphore en terre cuite ; Elevage sur lies totales pendant 6 à 8 mois. Fermentation malo-lactique partielle ou totale selon le millésime.

- Robe = dorée
- Nez = Brioche, Frangipane, Acacia, Légères notes minérales voire pétrolées
- Bouche = Attaque franche, belle acidité et bouche ample ; certaine minéralité annonçant un vieillissement prolongé

Terrasse Au Soleil se déguste à merveille avec des fruits de mer : gambas grillées, langouste ou noix de Saint-Jacques. Mais aussi avec des fromages frais, ou du risotto. Il est à servir à 16°C.

Terrasse à l'Ombre 2019

CHÂTEAU DE GOURDON

- **15.5% Alcool**
- **AOP Côtes du Rhône Villages**
- **Quantité limitée à 22 000 bouteilles**

Un équilibre parfait entre Syrah (65%) élevée en fûts de chêne français et Grenache Noir (35%) élevé en cuve béton. Ce vin dévoile de subtiles notes boisées s'accompagnant d'arômes de myrtille, de cassis, de réglisse mais également d'épices et de cuir. Sa structure délicate et soyeuse, marquée par une belle rondeur donne place à une finale sur la crème de marron. Un vin d'une profondeur et d'une complexité remarquable qui accompagnera parfaitement vos repas à base de viande rouge légèrement épicée.

Sols coluvionnaires argilo-sableux assez superficiels situés exactement à l'embouchure de la combe de Lamarron à la limite entre le plateau de Saint Restitut et la plaine du Lauzon ; Lieu dit « Le Planas » ; Plantation Est-Ouest ; Vigne de 60ans en moyenne taillée en cordon de royat (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 30hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha ; Vieille vigne ne produisant qu'environ 20hl/ha.

Vendange manuelle et machine au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 20 septembre au 10 octobre selon le millésime. Vendange à maturité phénolique optimale afin de profiter de l'extraction la plus qualitative possible des composés pelliculaires.

Egrappage, foulage et encuvage ; extraction par remontages et délestages pour la Syrah et uniquement délestages pour le grenache ; Cuvaison longue de 30 à 40 jours ; Elevage de 12 à 20 mois en fut de chêne français (bois origine Allier) avec 35% de fut neuf pour la Syrah et en cuve béton pour le grenache.

- Robe = violine presque noir
- Nez = Fruits noirs (Mûre et Cassis), épices, cuir
- Bouche = Tanins de velours liés à nos terroirs sableux, notes de cuir et de cassis, longue finale sur la crème de marron. Vin de garde.

Terrasse A l'Ombre est à déguster avec des volailles farcies, des fromages affinés, des pièces de viandes grillées et des champignons frais. Ce vin se déguste à 17°C après un temps d'aération d'une heure.

Terrasse à l'Ombre 2020

CHÂTEAU DE GOURDON

- **15.5% Alcool**
- **AOP Côtes du Rhône Villages**
- **Quantité limitée à 6750 bouteilles**

Un équilibre parfait entre Syrah (65%) élevée en fûts de chêne français et Grenache Noir (35%) élevé en cuve béton. Ce vin dévoile de subtiles notes boisées s'accompagnant d'arômes de myrtille, de cassis, de réglisse mais également d'épices et de cuir. Sa structure délicate et soyeuse, marquée par une belle rondeur donne place à une finale sur la crème de marron. Un vin d'une profondeur et d'une complexité remarquable qui accompagnera parfaitement vos repas à base de viande rouge légèrement épicée.

Sols coluvionnaires argilo-sableux assez superficiels situés exactement à l'embouchure de la combe de Lamarron à la limite entre le plateau de Saint Restitut et la plaine du Lauzon ; Lieu dit « Le Planas » ; Plantation Est-Ouest ; Vigne de 60ans en moyenne taillée en cordon de royat (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 30hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha ; Vieille vigne ne produisant qu'environ 20hl/ha.

Vendange manuelle et machine au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 20 septembre au 10 octobre selon le millésime. Vendange à maturité phénolique optimale afin de profiter de l'extraction la plus qualitative possible des composés pelliculaires.

Egrappage, foulage et encuvage ; extraction par remontages et délestages pour la Syrah et uniquement délestages pour le grenache ; extraction par infusion du marc selon millésime ; Cuvaison longue de 30 à 40 jours ; Elevage de 12 à 20 mois en fut de chêne français (bois origine Allier) avec 35% de fut neuf pour la Syrah et en cuve béton pour le grenache.

- Robe = violine presque noir
- Nez = Fruits noirs (Mûre et Cassis), épices, cuir
- Bouche = Tanins de velours liés à nos terroirs sableux, notes de cuir et de cassis, longue finale sur la crème de marron. Vin de garde.

Terrasse A l'Ombre est à déguster avec des volailles farcies, des fromages affinés, des pièces de viandes grillées et des champignons frais. Ce vin se déguste à 17°C après un temps d'aération d'une heure.

Jolie Balade 2020

CHÂTEAU DE GOURDON

- **Certifié HVE3**
- **15% Alcool**
- **AOP Côtes du Rhône**
- **Quantité limitée à 20 000 bouteilles**

Nos terroirs de sable du Mont-Joli, qui donne le nom à notre cuvée, produisent des vins fins, élégants et fruités. Cet assemblage de Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan et Mourvèdre se caractérise par des notes de fraise et de framboise. Sa couleur rubis, sa structure légère ainsi que sa rondeur accompagneront parfaitement vos plats et apéritifs à base de charcuterie ou de viandes blanches légèrement épicées.

Sols alluvionnaires limono-sableux assez superficiels situés sur le versant sud / sud-est du Mont-joli ; lieu-dit Serre Pluma ; Plantation nord sud ; Vignes de 50ans en moyenne taillées en cordon de royat (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 30hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha ;

Vendange manuelle et machine au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 10 septembre au 1er octobre selon le millésime. Vendange à maturité phénolique optimale afin de profiter de l'extraction la plus qualitative possible des composés pelliculaires.

Egrappage, foulage et encuvage ; extraction par remontages pour le cinsault, le carignan et le mourvèdre, par remontages et délestages pour la Syrah et uniquement délestages pour le grenache ; Cuvaison longue de 30 à 40 jours ; Elevage de 8 mois en cuve puis un an en bouteille.

- Robe = Rubis
- Nez = Fraise confiturée, Framboise
- Bouche = Ample, tanins soyeux, notes de fraise, finale sur le bourgeon de cassis

Jolie Balade est un vin généreux et convivial qui se dégustera à merveille accompagné d'une planche de charcuterie et de fromage ou bien d'une viande blanche légèrement épicée.

Vase de Pierre 2020

CHÂTEAU DE GOURDON

- **Certifié HVE3**
- **15% Alcool**
- **AOP Côtes du Rhône**
- **Quantité limitée à 6 750 bouteilles**

Cette cuvée, composée à 60% de Grenache Noir et 40% de Syrah se caractérise par sa gourmandise. Sa structure légère, sa rondeur caractéristique et sa belle longueur en bouche inscrivent cette cuvée au cœur de la gamme du Château de Gourdon. Le millésime 2020 arbore de jolies notes de cassis, de cuir et d'épices.

Sols alluvionnaires limono-sableux moyennement profonds situés au sud du versant sud / sud-est du Mont-joli ; lieu-dit Le Vernes ; Plantation nord sud ; Vignes de 20ans en moyenne taillées en cordon de royat (6 coursons à deux yeux francs) ; Rendement visé : 30hl/ha ; Densité de plantation : 4500 pieds/ha

Vendange manuelle et machine au levé du jour lorsque la température est la plus fraiche. Période variant du 20 septembre au 5 octobre selon le millésime. Vendange à maturité phénolique optimale afin de profiter de l'extraction la plus qualitative possible des composés pelliculaires.

Egrappage, foulage et encuvage ; extraction par remontages et délestages pour la Syrah et uniquement délestages pour le grenache ; Cuvaison longue de 30 jours ; Elevage de 12 à 20 mois majoritairement en cuve béton ; une faible proportion de syrah est élevée en fut de chêne français (bois origine Allier) de deux ans.

- Robe = Violine, Rubis
- Nez = épices, cassis, cuir
- Bouche = Ample, tanins soyeux, notes de cassis, gourmandise

Vase de Pierre se marie très bien à la cuisine méridionale : légumes d'été grillés, volailles braisées aux herbes de Provence, gigot d'agneau aux olives