



CHATEAU DE LA GAUDE

*Domaine viticole de prestige*

OFFRE PROMOTIONNELLE DE NOËL

CFE-CGC AIRBUS MARIGNANE



## LE DOMAINE

Au cœur d'une trentaine d'hectares, cette bastide du XVII<sup>lème</sup> siècle retrouve toute sa splendeur et s'ouvre à l'œnotourisme de luxe. Le boutique-hôtel cinq étoiles, la bastide principale et ses jardins à la française classés et restaurés, les longères, l'orangerie et la chapelle ont été préservés. Le spa, la piscine extérieure, la galerie d'art, le caveau et le chai insufflent un esprit contemporain et ingénieux, mené par l'architecte Olivier Frémont.

Ici, l'art de vivre s'apprécie sous toutes ses formes : exposition d'œuvres d'artistes contemporains, et découverte culinaire imaginée par le Chef étoilé Matthieu Dupuis Baupal dans ses trois restaurants. A la façon d'un village perché, le domaine propose de vivre la Provence, version branchée.



# LE VIGNOBLE

---

Nos sols correspondent à des formations rocheuses composées de marnes sableuses et de grès avec une teneur en argile variable suivant les parcelles. L'encépagement est constitué principalement de Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc et Clairette. Entre 250 et 400 mètres d'altitude, nos 13 hectares de vignes sur 19 parcelles classées AOC bénéficient d'un climat privilégié.

Récemment, nous avons réalisé une plantation de Roussanne, Marsanne et Viognier. Conscient de l'importance de notre terroir et en accord avec les principes de la biodynamie, nous pratiquons une viticulture respectueuse de notre environnement et de nos sols.

Nos vins sont labellisés et certifiés « agriculture biologique » depuis maintenant plus de vingt ans.

# NOS VINS

---

IDÉES CADEAUX POUR LES FÊTES



TARIF CFE-CGC AIRBUS MARIGNANE

OFFRE EXCEPTIONNELLE -40%

### GARANCE - ROSÉ

C'est un rosé racé de dégustation. La minéralité apporte une belle profondeur au vin. S'invite au nez comme en bouche une sélection de petits fruits rouges : fraise, framboise, groseille. Ce vin est simple et élégant à la fois. Idéal pour l'été, il se déguste très bien à l'apéritif avec des mets provençaux.

### CÉPAGES

Grenache Noir - Cinsault - Syrah

### PRIX

57.60€<sup>TTC</sup> par carton au lieu de 96€  
9.60€<sup>TTC</sup> la bouteille au lieu 16€



TARIF CFE-CGC AIRBUS MARIGNANE

OFFRE EXCEPTIONNELLE -25%

### HORTENSE - ROUGE - MILLÉSIME 2018

Ce vin rond offre des notes de fruits rouges et noirs, délicates et gourmandes. Elle accompagne aussi bien un magret de canard, des fromages moelleux comme le saint nectaire ou encore un crumble aux fruits rouges ou une tarte au chocolat.

#### CÉPAGES

Grenache - Cabernet Sauvignon - Syrah

POTENTIEL DE GARDE : 5 À 8 ANS

#### PRIX

17.25€<sup>TTC</sup> la bouteille au lieu de 23€

103.5€<sup>TTC</sup> par carton au lieu de 138€



TARIF CFE-CGC AIRBUS MARIGNANE

OFFRE EXCEPTIONNELLE -25%

### CHAPELLE DE GABRIELLE - ROUGE - MILLÉSIME 2017

Notre terroir se révèle pleinement dans cette cuvée. Ce vin rond et complexe offre des notes de fruits rouges et noirs très intenses, relevées par une délicate pointe chocolatée. Il a un bel équilibre, il concurrence des vins issus des côtes du Rhône ou du Bordelais. Idéal avec du gibier, une côte de boeuf braisée ou des plats de caractère ou des desserts chocolatés.

#### CÉPAGES

Grenache - Cabernet Sauvignon - Syrah

POTENTIEL DE GARDE : 8 À 10 ANS

#### PRIX

135€<sup>TTC</sup> au lieu de ~~180€~~

22.50€<sup>TTC</sup> la bouteille au lieu de 30€



TARIF CFE-CGC AIRBUS MARIGNANE

OFFRE EXCEPTIONNELLE -25%

### ALTITUDE 400 - ROSÉ EFFERVESCENT

C'est un effervescent Brut Nature, il se suffit à lui-même. Proche de notre rosé, on y retrouve de la minéralité et des arômes de petits fruits rouges : fraise, framboise, groseille. Simple et élégant, notre effervescent fait preuve de caractère. A servir très frais, il se boit comme un champagne.

### CÉPAGES

Grenache - Cinsault

### PRIX

108€<sup>TTC</sup> par carton au lieu de 144€

18€<sup>TTC</sup> la bouteille au lieu de 24€





TARIF CFE-CGC AIRBUS MARIGNANE

---

OFFRE EXCEPTIONNELLE -25%

### LA TREILLE - BLANC - MILLÉSIME 2020

Notre terroir se révèle pleinement dans cette cuvée. C'est un vin sec fruité et équilibré. Il possède une bonne complexité et une jolie rondeur, des notes beurrées très délicates, ainsi qu'une aromatique fraîche et puissante portée sur des fruits jaunes. La Treille est dotée d'une belle longueur en bouche et nous laisse sur une finale minérale.

#### CÉPAGES

Vermentino - Grenache Blanc  
Sémillon - Clairette

#### PRIX

157.5€<sup>TTC</sup> par carton au lieu de 210€  
26.25€<sup>TTC</sup> la bouteille au lieu de 35€



Dès 12 bouteilles commandées  
(2 cartons) par personne :

VISITE DU DOMAINE  
&  
DÉGUSTATION DES VINS OFFERTE

Pour commander, merci d'envoyer un mail à l'adresse :

[cfecgc.applicopters@gmail.com](mailto:cfecgc.applicopters@gmail.com)

En précisant nom, prénom, téléphone, mail, ainsi que la  
quantité de bouteille de chaque cuvée.

*Commandes disponibles du lundi 22 novembre  
au vendredi 3 décembre, dans la limite des stocks disponibles.*



VOS COFFRET POUR LES FÊTES

**Votre contact privilégié :**  
Monsieur Ronald Pouwels  
[ronald.pouwels@chateaudelagaude.com](mailto:ronald.pouwels@chateaudelagaude.com)

3959 route des pinchinats 13100 Aix-en-Provence  
[chateaudelagaude.com](http://chateaudelagaude.com) - 04 84 930 931



**CHATEAU DE LA GAUDE**  
AIX EN PROVENCE