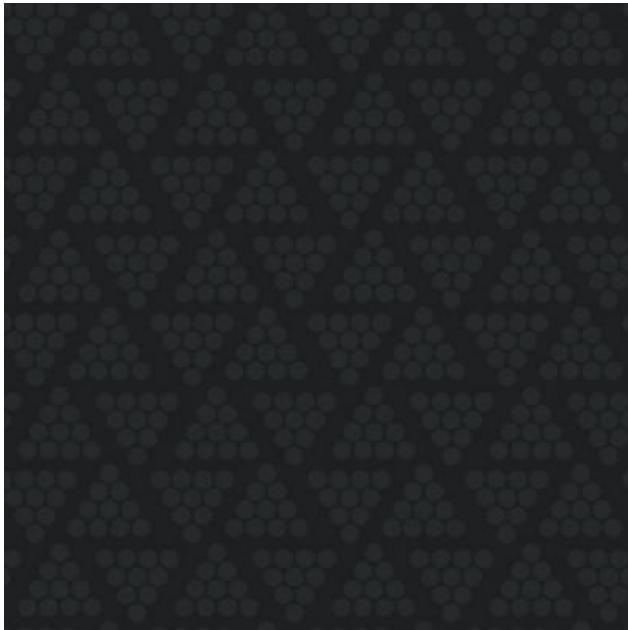


DOMAINE GASSIER



Accords mets et vins

Fruits de mer, Pouarde, crème catalane

Détails

Domaine : Domaine Gassier
Couleur : Blanc
Millesime : 2019
Degrés : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Clairette, Roussanne, Grenache blanc
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Costières de Nîmes
Nom du Vigneron : Famille Gassier

Caractéristiques

Terroir : Galets roulés et sable limoneux, safres et argile calcaire
Cépage : 45% Grenache blanc - 20% roussanne - 20% Clairette - 10% Viognier - 5% Bourboulenc
Vendange : Recolte manuelle avec tri et réfrigération des raisins avant passage en cave - pressée directement
Vinification : Presse directe puis fermentation en levures indigènes
Elevage : Elevage en barriques de chêne français pendant 8 mois pour 50% du volume en présence des lies

Dégustation

Robe : La couleur jaune pâle teintée de vert annonce un vin d'une grande fraîcheur et pureté
Nez : Le nez complexe nous livre des notes florales et minérales aux accents d'agrumes frais
Bouche : La bouche vive et fraîche révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs et de silex
Finale : La finale très tendre fait preuve d'une grande minéralité
Garde : S'apprécie dès maintenant et dans les 3 ans qui suivent
Température de service : Servir entre 10 et 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Les vins Domaine Gassier sont le fruit d'une passion commune que Tina et Michel Gassier ont pour le vin. Mais pas n'importe quels vins ; des vins à la personnalité affirmée et axés sur la fraîcheur, le dynamisme et l'équilibre minéral. C'est avec cette idée en tête qu'ils ont acquis ensemble des terroirs adaptés au profil des vins qu'ils recherchent ; et c'est sur une terrasse surplombant la Camargue qu'ils les ont trouvés.

