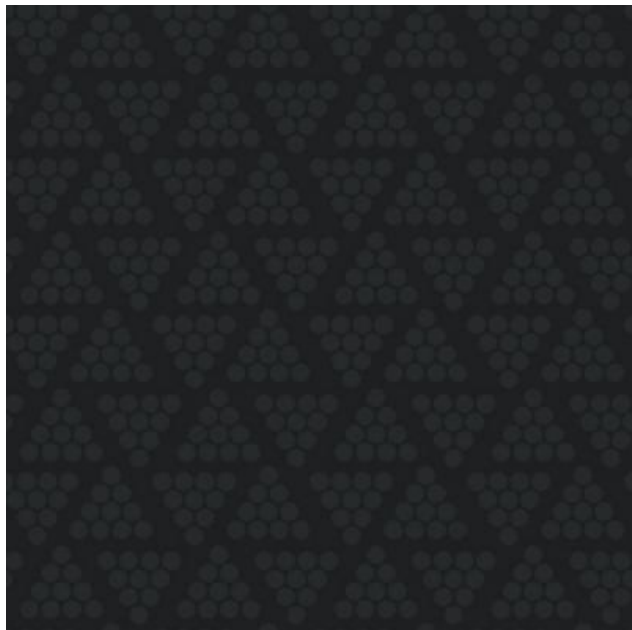


DOMAINE GASSIER



Accords mets et vins

Fruits de mer, Poularde, crème catalane

Détails

Domaine : Domaine Gassier

Couleur : Blanc

Millesime : 2019

Degrès : 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 : Récolte 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.

