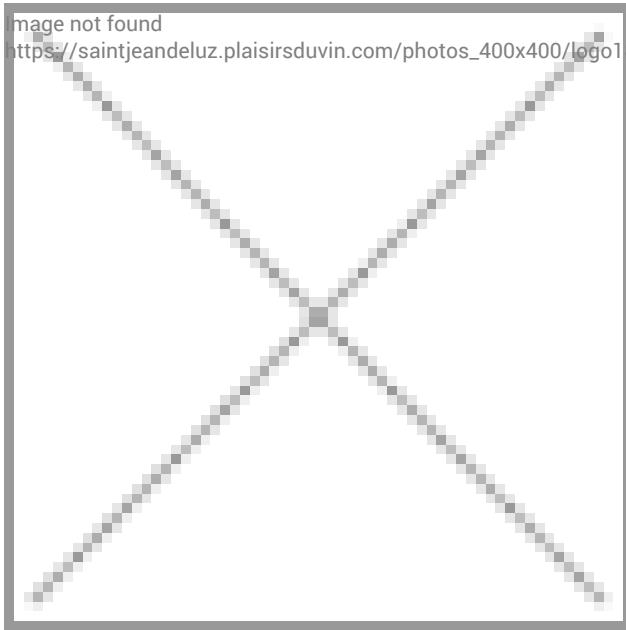


DOMAINE GASSIER



Accords mets et vins

Magret de canard, ratatouille, St Marcellin, desserts au chocolat noir

Détails

Domaine : Domaine Gassier

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2020

Degrés : 15 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Syrah

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 : 55% Grenache - 25% Syrah - 10% Mourvèdre - 5% Carignan - 5% Cinsault

Vendange : Sélection des parcelles de vieilles vignes aux rendements naturellement faibles sur terroirs calcaires et sur grès. Récolte manuelle avec tri et encuvage à 1/3 de grappes entières et 2/3 de baies entières.

Vinification : Extraction longue et douce par pigeage manuel

Elevage : Elevage en barriques de chêne français de deux et trois vins pendant 12 mois pour 50% du volume sur lies et en cuves béton pour l'autre moitié.

Dégustation

Robe : Rouge sombre avec reflets pourpres

Nez : Pur et complexe, au nez de cerises aux notes subtilement poivrées, de silex, se livrant progressivement à l'aération

Bouche : Dynamique et veloutée, elle remplit le palais et révèle des arômes de fruits noirs, d'herbes sèches et de mine de crayon

Finale : La finale fraîche et fruitée est relevée par des notes minérales et des tanins fins et présents

Garde : S'apprécie dès maintenant ou à garder 5 ans

Température de service : Servir entre 16 et 17°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.

