

## GASSIER, 946, CÔTES DE PROVENCE, BLANC 2022 75CL

Née en 2010, cette cuvée 946, à la signature si unique, est le fruit d'une recherche passionnée menée par Georges Gassier, l'un des pionniers à avoir révélé un grand rosé d'élevage. Son nom, inspiré de l'altitude de la Croix de Provence au sommet de la Montagne Sainte-Victoire, symbolise l'excellence de ce vin qui s'élève chaque année. Élaborée par sélection parcellaire, sa vinification et son élevage en demi-muid de chêne autrichien confèrent à chaque millésime une identité affirmée, alliant finesse et complexité.



### CÉPAGE(S)

Vermentino et Ugni Blanc.

### VIGNOBLE

Depuis 1982, Gassier s'inspire du terroir exceptionnel de la Sainte-Victoire pour élaborer ses cuvées avec une approche artisanale et créative. Le vignoble, conduit en agriculture biologique, est soigneusement cultivé selon des pratiques respectueuses de l'environnement. Chaque parcelle est étudiée avec minutie pour adapter les méthodes culturales aux spécificités de chaque vigne. Alliant savoir-faire traditionnel et innovations, chaque geste est guidé par la recherche constante d'équilibre et de qualité, de la taille des ceps aux vendanges, jusqu'à la vinification. Ce travail méticuleux dans les vignes révèle l'expression authentique de nos sols argileux et calcaires, ainsi que l'influence unique de notre climat, offrant des vins expressifs et vifs en appellations Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire.

### TYPE DE SOL

Argile rouge et calcaire.

### VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées de nuit, permettant ainsi de récolter les baies à une température fraîche et de limiter les risques d'oxydation. Le jus fermente ensuite en fût de chêne autrichien de 500 litres, favorisant une micro-oxygénation qui contribue au développement de la texture et de la complexité du vin. Ce dernier est élevé en fût pendant 6 à 9 mois, durant lesquels un bâtonnage régulier des lies enrichit la palette aromatique et confère au vin une texture crémeuse et onctueuse.

### ÉLEVAGE

Ce dernier est élevé en fût pendant 18 mois, durant lesquels un bâtonnage régulier des lies enrichit la palette aromatique et confère au vin une texture crémeuse et onctueuse.

### DÉGUSTATION

Une belle robe jaune pâle aux reflets argentés. Le nez, offre une belle intensité aromatique, avec des notes de fruits blancs, comme de la pêche des vignes, accompagné d'une pointe d'acacia et d'une touche de miel en finale. En bouche, un côté brioché ainsi qu'une attaque franche compose un bel équilibre, alliant tension et rondeur, dû au Rolle qui apporte du gras. Il évolue au palais avec une finale assez structurée et légèrement tannique, avec un côté légèrement épicé, où l'on retrouve de la cannelle.

### ACCORDS

Le 946 se dégustera parfaitement avec un risotto aux parmesans et à la truffe. En fromage, du roquefort ou encore un banon seront idéal pour accompagner cette cuvée, ou en dessert avec un crumble aux abricots.

### LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

### CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 11-13°C.

### POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans