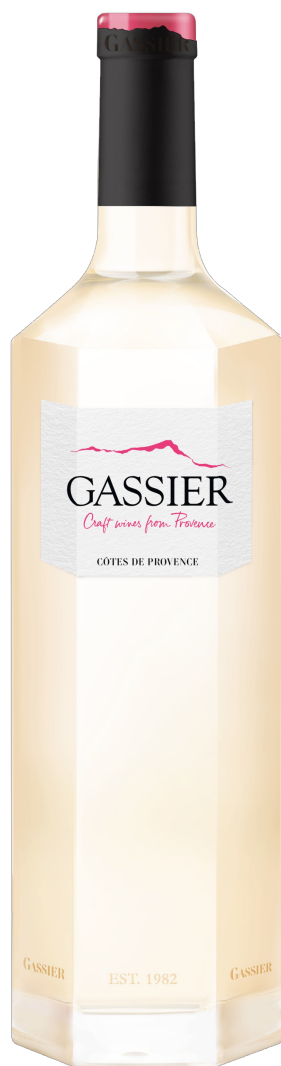


GASSIER, CÔTES DE PROVENCE, BLANC, 75CL 2024

La cuvée Gassier est l'expression même d'une Provence inspirée et préservée, où la voix du terroir résonne à travers chaque parcelle et où le savoir-faire du vigneron se révèle dans chaque bouteille. Ce Côtes de Provence, certifié en agriculture biologique, est le fruit d'une maîtrise rigoureuse de la sélection des raisins, de la vinification et de l'assemblage. Il offre une belle tension, une fraîcheur éclatante et des équilibres harmonieux.



CÉPAGE(S)

100% Vermentino.

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. Un pressurage direct, lent et délicat suit, réduisant le contact entre les peaux et le jus pour préserver la fraîcheur et la légèreté des fruits, tout en évitant une coloration excessive du jus. Celui-ci est ensuite maintenu à basse température pour conserver ses arômes frais et délicats, avant de débiter la fermentation.

DÉGUSTATION

Une robe claire aux reflets argent. Un nez marqué par une minéralité rafraîchissante, avec des arômes de fruits blancs et des notes florales (fleurs blanches). En bouche, une rondeur gourmande, une texture grasse et une belle finale acidulée sur des zestes de pamplemousse.

ACCORDS

La cuvée Gassier s'associera parfaitement avec des linguines Alle Vongole, des huîtres fraîches, un pokebowl saumon/crevettes/avocat/pomelo, ou encore un ceviche de daurade. Il se prête aussi idéalement à un moment apéritif, accompagné de melon et jambon cru.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 8 -10°C.

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans

