

## GASSIER, CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ 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)**

Grenache, Cinsault, Syrah et 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**

Robe pâle aux délicates nuances de pêche. Le nez s'ouvre sur des arômes de pêche de vigne et de poire, subtilement relevés par une touche d'agrumes (mandarine). En bouche, le vin offre un bel équilibre, alliant rondeur et gourmandise. La finale, fraîche et acidulée, dévoile des notes de nectarine, de fruits rouges frais (fraises des bois) et une pointe délicate de zestes de yuzu.

### **ACCORDS**

La cuvée Gassier s'accordera parfaitement avec un pokebowl saumon/mangue, des brochettes de crevettes grillées et des légumes provençaux à la plancha, ou bien sera idéale pour l'apéritif.

### **LABELS ET CERTIFICATIONS**

Agriculture biologique.

### **CONSEILS DE SERVICE**

Servir entre 8-10°C.

### **POTENTIEL DE GARDE**

1 à 2 ans