

GASSIER, ELEVAE, CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE, ROSÉ 2019 75CL

À l'instar de la Sainte-Victoire, la cuvée ELEVAE s'élève au rang des grands vins de garde. Elle est composée de vieilles vignes de Grenache, Syrah et Vermentino, issues des micro-parcelles les plus nobles. Après une fermentation et un élevage de 24 mois en demi-muid de chêne autrichien avec bâtonnages réguliers, ELEVAE est produit en quantités limitées (environ 2000 bouteilles), réservé aux millésimes les plus exceptionnels.



CÉPAGE(S)

Grenache, 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 pour récolter les baies à basse température et 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. Le jus fermente ensuite en fût de chêne autrichien (500L), une méthode qui favorise la micro-oxygénation et le développement de la texture et de la complexité du vin.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé en fût pendant 24 mois, durant lesquels un bâtonnage régulier des lies enrichit la palette aromatique et confère une texture crémeuse et onctueuse.

DÉGUSTATION

Une jolie robe mangue aux reflets dorés. Un nez toasté et épicé aux notes de cannelle développant ensuite des notes d'abricot confit. Une attaque franche avec une belle rondeur sur des arômes de brugnion et de pêche. La bouche continue tout en richesse sur de légères notes d'épices et de miel d'acacia. Un rosé tout en équilibre et en finesse sur une finale persistante. Des arômes vanillés et des tanins fondus en fin de bouche.

ACCORDS

Pour le Chef japonais Ipei Uemura, ELEVAE s'accordera parfaitement avec un poulet fermier aux morilles, un rouget de roche dans une sauce aux crustacés et aux agrumes ou encore une côte de bœuf Wagyu vieillie pendant 18 semaines au sel de l'Himalaya.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture Biologique.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 11-13°C.

POTENTIEL DE GARDE

6 à 10 ans