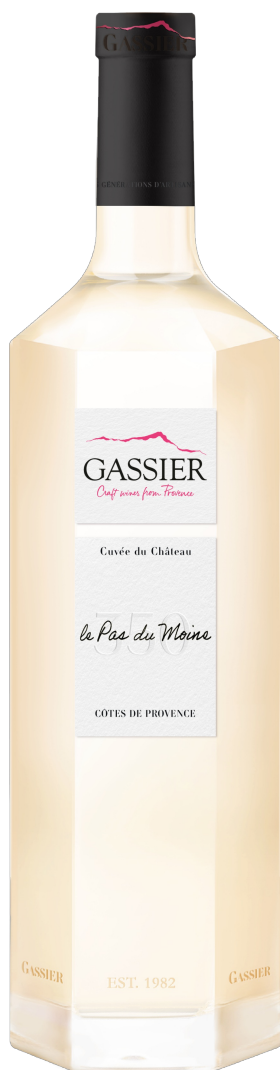




## GASSIER, LE PAS DU MOINE - 350, CÔTES DE PROVENCE, BLANC 2024 75CL

La cuvée Le Pas du Moine - 350, nom inspiré du sentier emprunté par les moines pour atteindre la Croix de Provence, fait référence à l'altitude de notre vignoble. Ce vin puise sa force dans la fraîcheur naturelle de notre terroir. Récoltées de nuit pour préserver la fraîcheur des baies et éviter l'oxydation, les vendanges et chaque étape de vinification sont conçues pour maintenir cette fraîcheur. Vinifiée dans les cuves béton historiques de la Maison Gassier, cette cuvée exprime avec pureté le caractère authentique des terroirs de la Sainte-Victoire.



### 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. 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. La fermentation a lieu en cuve en béton, qui permet d'exalter le caractère pur et authentique du raisin.

### ÉLEVAGE

Un élevage en cuve béton se poursuit ensuite pendant 2 à 4 mois avant la mise en bouteille.

### DÉGUSTATION

Une robe soyeuse et brillante aux reflets argentés. Un nez intense et expressif marqué par des arômes de fruits exotiques, de subtiles touches de fruits à chair blanche et une belle élégance amenée par de la minéralité. La bouche révèle un bel équilibre avec de la rondeur et un milieu de bouche sur la fraîcheur, qui dévoile des arômes de fleurs blanches. La fin de bouche est longue avec une finale sur l'agrumes (citron).

### ACCORDS

Le Pas du Moine - 350 s'accordera parfaitement avec des oursins aux asperges sauvages, des sushis ou encore en dessert avec une glace aux calissons.

### LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

### CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 9-12°C.

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans