



GASSIER, LE PAS DU MOINE - 350, CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE, ROSÉ 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)

Cinsault, 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, 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 éclatante et claire, aux subtiles nuances de litchi. Le nez se distingue par sa belle complexité aromatique, mêlant des arômes de fruits rouges (framboise), des notes exotiques (mangue, fruit de la passion) et des touches de fruits à chair blanche (pêche de vigne), le tout dans une élégance remarquable. En bouche, l'équilibre est parfait : ample, généreuse, avec une belle rondeur et une longueur persistante, marquée par des saveurs de fruits à chair blanche (pêche de vigne) et de fruits rouges frais (groseille).

ACCORDS

Le Pas du Moine - 350 rosé accompagnera parfaitement un pokebowl saumon, crevettes, avocat et pomelo, un carpaccio de Saint-Jacques, un ceviche de daurade ou encore un loup à la plancha. Il sera également idéal pour l'apéritif, avec du caviar d'aubergines et des tomates séchées. En dessert, il se mariera à merveille avec un ananas rôti et son émulsion aux fruits de la passion.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 9-11°C.

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans

