



GASSIER, 946, CÔTES DE PROVENCE, BLANC 2022 75CL

Née en 2010, cette cuvée 946, est le fruit d'une recherche passionnée menée par Georges Gassier. Son nom, inspiré de l'altitude de la Croix de Provence au sommet de la Montagne Sainte-Victoire, symbolise l'excellence de ce vin qui s'élève chaque année. Élaborée par sélection parcellaire, sa vinification et son élevage en demi-muid de chêne autrichien confèrent à chaque millésime une identité affirmée, alliant finesse et complexité.



CÉPAGE(S)

Vermentino et Ugni Blanc.

VIGNOBLE

Depuis 1982, Gassier puise son inspiration dans le terroir de la Sainte-Victoire créant des cuvées artisanales et créatives. Le vignoble, en agriculture biologique, est cultivé avec respect de l'environnement. Chaque parcelle fait l'objet d'une attention particulière, alliant savoir-faire traditionnel et innovation. Ce travail minutieux révèle l'authenticité des sols argilo-calcaires et l'influence du climat, permettant des vins expressifs en appellations Côtes de Provence & Cru Sainte-Victoire.

TYPE DE SOL

Argile rouge et calcaire.

VINIFICATION

Les vendanges nocturnes garantissent une récolte fraîche et limitent l'oxydation. La fermentation a lieu en fûts de chêne autrichien de 500 L, avec bâtonnage régulier des lies, favorisant ainsi la micro-oxygénation et le développement de la texture et de la complexité.

ÉLEVAGE

Ce dernier est élevé en fût pendant 6 à 9 mois, durant lesquels un bâtonnage régulier des lies enrichit la palette aromatique et confère au vin une texture crémeuse et onctueuse.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets argentés. Nez intense avec des notes de pêche, acacia et une touche de miel. En bouche, attaque franche et équilibre entre tension et rondeur grâce au Rolle. Finale structurée, légèrement tannique et épicée, avec des notes de cannelle.

ACCORDS

Le 946 se dégustera parfaitement avec un risotto aux parmesans et à la truffe.

En fromage, du roquefort ou encore un banon seront idéal pour accompagner cette cuvée, ou en dessert avec un crumble aux abricots.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 11-13°C.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans

