



GASSIER, 946, CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE, ROSÉ 2022 75CL

Née en 2010, cette cuvée 946, est le fruit d'une recherche passionnée menée par Georges Gassier, l'un des pionniers à avoir révélé un grand rosé d'élevage. 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)

45% de Grenache, 45% de Syrah et 10% de Vermentino.

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 ont lieu de nuit pour récolter les baies fraîches et éviter l'oxydation. Le pressurage, lent et délicat, limite le contact peau-jus pour préserver fraîcheur et légèreté. Le jus est ensuite maintenu au frais. Un tiers fermente en cuve béton pour révéler la pureté du raisin, les deux tiers restants en fûts de chêne autrichien (500L) pour une micro-oxygénation et plus de complexité.

ÉLEVAGE

Ces 2/3 en fût sont ensuite élevés pendant 6 mois, avec un bâtonnage régulier des lies pour enrichir la palette aromatique et conférer au vin une texture crémeuse et onctueuse.

DÉGUSTATION

Une robe profonde aux reflets cuivrés. Une belle intensité aromatique entre complexité et élégance sur des notes compotées de coing, fruits secs (abricot), une touche de vanille de Madagascar et de discrètes notes épicées (muscade). La bouche est riche et voluptueuse accentuée par des arômes de brioches, d'amandes grillées, et une pointe de miel d'acacia. Une belle structure et une longueur sur des tanins soyeux.

ACCORDS

La cuvée 946 s'accordera parfaitement avec un tartare de noix de Saint-Jacques, des oursins de Méditerranée, un filet de Saint-Pierre à la planche, une bisque crémeuse d'écrevisse à la ciboulette, un suprême de pintade farci aux girolles/morilles/marrons ou encore un carpaccio de fraises.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 9-11°C.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans