



LE PAS DU MOINE - 350, CÔTES DE PROVENCE, BLANC 2025 75CL

Le Pas du Moine - 350, nommée en hommage au sentier des moines menant à la Croix de Provence et à l'altitude de notre vignoble, puise sa force dans la fraîcheur naturelle du terroir. Récoltées de nuit pour préserver cette fraîcheur, les baies sont vinifiées dans les cuves béton historiques de la Maison Gassier, révélant toute l'authenticité des terroirs de la Sainte-Victoire.



CÉPAGE(S)

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 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. Le nez s'ouvre sur des notes citronnées et de fruits à chair blanche, puis évolue vers une expression plus fine aux nuances minérales. En bouche, une touche briochée apporte rondeur et structure, soutenue par des arômes de fruits à chair blanche. La finale, fraîche et acidulée, s'exprime sur des notes de citron caviar et se prolonge par une subtile note iodée.

ACCORDS

Le Pas du Moine - 350 s'accordera parfaitement avec des oursins aux asperges sauvages, des sushis, un filet de saint-pierre à la plancha, 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

