



LE PAS DU MOINE-350, CÔTES DE PROVENCE CRU SAINTE-VICTOIRE, ROSÉ 2025 75 CL

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)

Cinsault, Grenache, Syrah, et 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 de nuit vont préserver la fraîcheur des baies et limiter l'oxydation. Le pressurage direct, lent et délicat, réduit le contact avec les peaux pour conserver légèreté et fraîcheur. Le jus est maintenu à basse température, puis fermenté en cuve béton pour révéler l'authenticité du raisin.

ÉLEVAGE

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

DÉGUSTATION

Robe claire aux reflets litchi. Le nez dévoile un assemblage harmonieux de fruits exotiques (mangue, litchi, fruit de la passion) et de fruits rouges (grenade, cassis et mûre). En bouche, les arômes de prune et de mirabelle s'expriment dans une matière ample et généreuse, portée par une belle rondeur. La dégustation se prolonge sur des notes de pêche et de groseilles fraîches, avant une finale acidulée marquée par le pamplemousse.

ACCORDS

Ce vin s'accorde avec un poke bowl au saumon, un ceviche de daurade, un carpaccio de Saint-Jacques, un loup à la plancha ou un poulpe grillé avec une sauce citronnée. Idéal à l'apéritif avec caviar d'aubergines et tomates séchées, il sublime aussi un dessert d'ananas rôti et fruits de la passion.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 9-11°C.

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans

