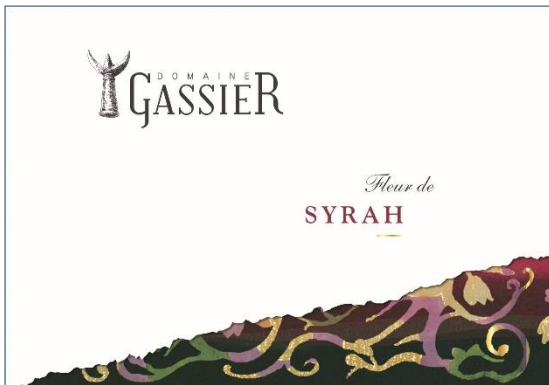


DOMAINE GASSIER - SYRAH 2018



Sur une terrasse surplombant la Camargue et la Méditerranée, notre vignoble en agriculture biologique est rafraîchi par les brises marines. Le terroir très calcaire couvert de galets roulés donne beaucoup de tension et de minéralité à nos vins. Cette Syrah fraîche et épicée fait preuve d'un équilibre aérien et accompagnera à merveille viandes rouges, grillades et cuisines relevées.

Terroir : galets roulés Rhodanien sur d'argile rouge riche en fer - AOP Costières de Nîmes - Certifié Bio

Cépages : 90% Syrah & 10% Grenache

Vinification :

- récolte manuelle à pleine maturité pelliculaire et aromatique
- vendange entière pour ¼ et éraflage en baies entières pour ¾ des raisins
- fermentation régulée à 24°C avec délestage pour préserver le fruit
- élevage en barriques de chêne français pendant 9 mois pour la moitié du volume

Dégustation :

- *Robe* : grenat profond
- *Nez* : fin et intense il s'ouvre sur un bouquet de violette, orange sanguine, poivre et réglisse, avec des senteurs de garrigue
- *Bouche* : riche et harmonieuse, elle révèle progressivement la complexité de ses arômes. La finale fraîche sur les fruits rouges et la rhubarbe dévoile des tanins fins et délicats

○

Distinctions :

89-92 pts – *Jeb Dunnock*

Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 à 7 ans

Accord Mets/Vin : carafier 1 heure avant et servir entre 16 et 17°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauces
pérail	agneau	steak de thon	cèpes	thym	civet	champignon
cabécou	canard		marrons	sarriette	rôti	tomate
camembert	gibier		betterave	badiane	braisé	vin rouge

