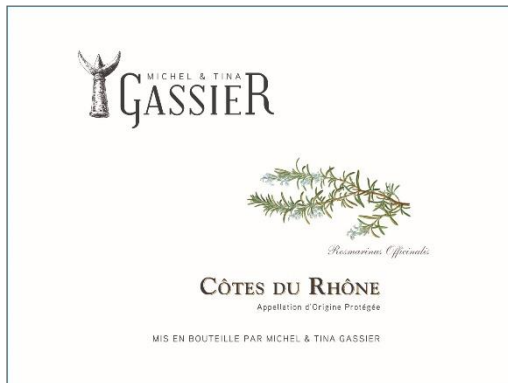


MICHEL & TINA GASSIER – COTES DU RHONE 2018



Nous avons revisité ce grand classique en recherchant les équilibres frais que nous aimons. Les raisins sont vinifiés et élevés uniquement en cuve béton pour préserver la pureté du fruit. Cet assemblage Rhodanien ou le Grenache domine, est d'un fruité éclatant qui allie puissance et fraîcheur. Il accompagnera à merveille les viandes grillées, la pizza et la charcuterie.

Terroirs : Provenant des deux côtés du Rhône. La rive droite avec son terroir de gros galets et d'argile rouge confère puissance et richesse tandis que la rive gauche, avec son terroir d'argile blanche riche en calcium apporte fraîcheur et structure.

Cépages : 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

Vinification :

- o La vendange est triée et éraflée
- o Fermentation régulée à 26°C avec pigeage pendant 5 semaines
- o Élevage en cuve béton pendant un an
- o Ce vin n'a été ni filtré ni collé

Dégustation :

- o *Robe* : rouge violacé foncé
- o *Nez* : arômes de fruits noirs mûrs, de violette et de réglisse se mêlent en grande harmonie
- o *Bouche* : ample et veloutée, elle laisse percevoir des saveurs de mûre, cassis et des notes de thym et romarin. Une finale exprimant une agréable fraîcheur et dotée d'un grain de tanin très fin.

Distinctions:

(90-92) – *Jeb Dunnuck*

(87-89) – *Robert Parker's Wine Advocate*

Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans

Accord Mets/Vin : servir entre 16 et 18°C.

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauces
beaufort	agneau	thon	fenouil	thym	grillade	cèpes
salers	bœuf	rouget	aubergines	coriandre	sauté	tagine
pélardon	gibier	espadon	tomates	laurier	daube	asiatique

