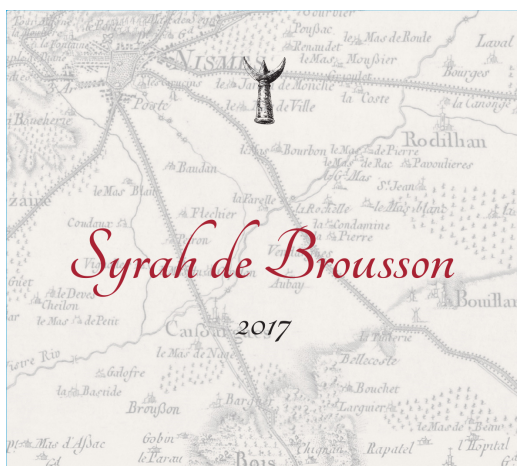


DOMAINE GASSIER – SYRAH DE BROUSSON – ROUGE – 2017



Brousson est un petit terroir béni par le Rhône. Il y a déposé ses gros galets roulés il y a plus d'un million d'année. Plus tard le vent y a rajouté des débris calcaires arrachés au Cévennes voisines, donnant aux argiles ferriques la structure nécessaire pour disposer d'une très bonne réserve en eau. Plein nord, la Syrah y mûrit tardivement et donne des vins d'une profondeur et d'une fraîcheur exceptionnelle. La palette aromatique décline des arômes de violette de cassis, de mure, de poivre blanc et une finale minérale aux accents de réglisse, et d'épices orientales.

Issu de notre plus ancienne parcelle de Syrah qui fait face à l'antique ville Romaine de Nîmes, produit uniquement dans des millésimes d'exception et libéré seulement après 36 mois de vieillissement, sa complexité aromatique et sa concentration équilibrée sont véritablement remarquables.

2017 est un grand millésime, plutôt solaire mais durant lequel ce grand terroir a su garder sa fraîcheur et son équilibre. Les rendements naturellement faibles, une saison de croissance chaude et très sèche avec des nuits tempérées ont produit des raisins frais, très concentrés et d'un bel équilibre.

Terroir : Sol de gros galets roulés sur argile ferrique calcaire – AOP Costières de Nîmes – Certifié biologique

Cépages : 99% Syrah & 1 % Mourvèdre

Vinification :

- agriculture biologique certifiée. Travail du sol et fertilisation régénératrice par apport de débris végétaux.
- sélection de vieilles Syrah avec des rendements naturellement faibles
- vendange manuelle avec double tri et incorporation de grappes entières (40%)
- fermentation par levures indigènes sans ajout de SO₂
- longue macération (24 jours) & infusion très douce
- élevage sur lies pendant 24 mois en demi-muid (600L)
- Un seul embouteillage sans filtration et ajout minimal de SO₂

Dégustation :

- Robe : Violine profond aux reflets presque noirs
- Nez : bouquet complexe de violette, cassis, mure et poivre blanc
- Bouche : Ample et dynamique avec une bouche dense et structurée, et des tanins très fins. La finale longue et minérale s'attarde sur des accents de cassis, de réglisse et d'épices orientales

Garde : peut s'apprécier dès maintenant ou à garder 15 à 20 ans.

Accords Mets/Vin : décanter trois heures avant de servir à 16-18°C

Fromages	Viandes	Potager	Herbes	Cuisson	Sauces
Munster alsacien	Agneau	Cèpes	Paprika	Grillé	Champignon
Cheddar	Bœuf	Poivron rouge	Anis étoilé	Rôti	Vin rouge
Pont l'Evêque	Gibier	Fenouil	Romarin	Braisé	Oignon

