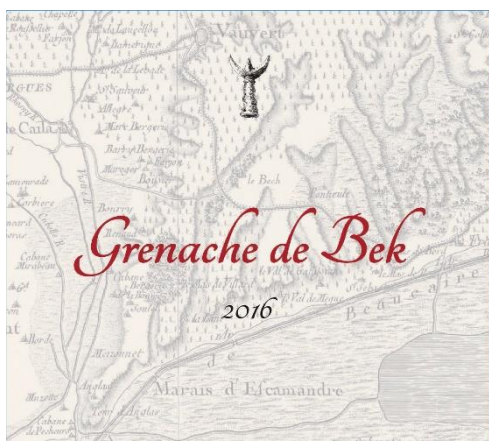


DOMAINE GASSIER – GRENACHE DE BEK – ROUGE – 2016



Bek est vraiment un terroir unique, où la structure classique du sol du Rhône n'existe pas. En raison d'une boucle géologique, les anciens fonds marins sont proches de la surface, alternant des affleurements de sable et de craie sous une fine couche de galets. Ici, le Grenache prend une expression singulière, florale, éthérée et minérale.

Issu de notre plus ancienne parcelle de Grenache qui domine la Camargue, 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.

2016 est le plus grand millésime que Michel n'ait jamais vu durant ces 23 années en tant que vigneron ! Des rendements naturellement modérés, une saison de croissance chaude et sèche avec des nuits exceptionnellement fraîches ont produit des raisins frais, concentrés et équilibrés.

Terroir : Sous-sol de sable et de craie, recouvert par une fine couche de galets – AOP Costières de Nîmes – Certifié biologique

Cépages : 97% Grenache & 3 % Mourvèdre

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- sélection de vieux Grenache avec des rendements naturellement faibles
- vendange manuelle avec double tri et incorporation de grappes entières (60%)
- fermentation par levures indigènes sans ajout de SO₂
- longue macération (30 jours) & pigeage manuel par le chapeau
- élevage sur lies pendant 12 mois en demi-muid (600L) et cuve béton pendant 6 mois supplémentaires
- Un seul embouteillage sans filtration et ajout minimal de SO₂

Dégustation :

- Robe : rubis profond aux reflets violets
- Nez : bouquet complexe de framboise, pétales de rose, garrigue et minéraux
- Bouche : Dynamique avec un passage en bouche dense et velouté, et des tanins très fins. La finale longue et fraîche s'attarde sur des accents de réglisse, d'épices douces et de notes minérales

Distinctions :

94 pts – Jeb Dunnuck

17/20 – Bettane & Desseauve

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

Accords Mets/Vin : décanter une heure 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



Mas de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

email: info@domainegassier.com - www.domainegassier.com