

MICHEL & TINA GASSIER – CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2019



Cette appellation si renommée produit des vins puissants et profonds. La variété des sols et des microclimats permet une grande diversité de styles. Privilégiant les sols sableux aux expositions plus fraîches, notre assemblage de Grenache, épicé d'une touche de Mourvèdre, est vieilli en demi muids. Il offre une pureté et une fraîcheur incroyable tout en gardant une signature hédoniste.

Terroirs : AOC Châteauneuf-du-Pape. Sols sableux et quelques parcelles sur galets et argile rouge.

Cépages : 90% Grenache et 10% Mourvèdre

Vinification :

- Vendange manuelle avec tri, 100% égrappé
- Fermentation en cuve béton
- Infusion longue – 30 jours de contact
- Elevage dans de vieux demi-muids pendant 1 an
- Embouteillage sans filtration

Dégustation :

- *Robe* : Grenat profond et brillant
- *Nez* : Framboise, garrigues et zeste d'agrumes
- *Bouche* : Ample et généreux, avec une fruité foisonnant et une texture onctueuse. Les tanins sont très fins et s'étirent dans une finale fraîche.

Garde : Il peut être apprécié jeune ou même après 15 ans d'âge.

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



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés
brie	faisan	espadon	cèpes	romarin	civet	truffes
Chambarand	canard	lotte	aubergine	sauge	terrines	forestière
banon	gigot	homard	flageolets	girofle	rôti	l'américaine

