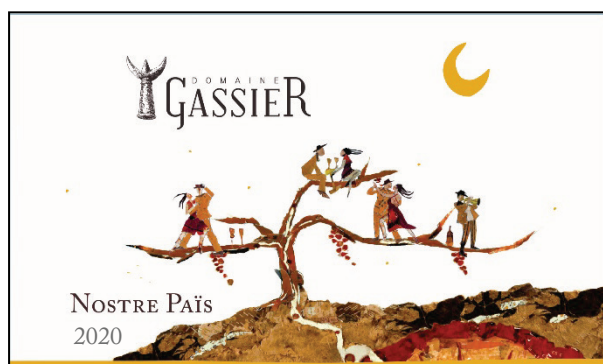


## NOSTRE PAÏS ROUGE 2020



Cette cuvée exprime notre recherche d'élégance, de pureté et de minéralité. Nous avons choisi la complexité d'un assemblage de cinq cépages produits sur nos terroirs les plus calcaires, plutôt qu'un élevage marqué par le bois.

En 2020, les rouges sont très colorés, avec une aromatique fraîche, relevée parfois d'un trait des épices et une belle profondeur. La bouche est plus sur l'élégance que sur la puissance et le grain de tanins sera très fin.

**Terroirs:** galets roulés & sable limoneux, safres et argile calcaire – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

**Cépages:** 60% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah & 5% Carignan

### Travail du vignoble & de cave :

- agriculture biologique certifié
- sélection des parcelles de vieilles vignes aux rendements naturellement faibles sur terroirs calcaires & sur « grès »
- récolte manuelle avec tri & encuvage avec  $\frac{1}{3}$  de grappes entières et  $\frac{2}{3}$  de baies entières
- extraction longue et douce par pigeage manuel
- élevage en barriques de chêne Français de deux et trois vins pendant 12 mois pour 50% du volume sur lies et en cuves béton pour l'autre moitié.
- mise en bouteille sans filtration

### Dégustation:

- *Robe:* rouge sombre avec reflets pourpres
- *Nez:* pur et complexe, au nez de cerises aux notes subtilement poivrées, de silex, se livrant progressivement à l'aération
- *Bouche:* dynamique et veloutée, elle remplit le palais et révèle des arômes de fruits noirs, d'herbes sèches et de mine de crayon. La finale fraîche et fruitée est relevée par des notes minérales et des tanins fins et présents.

### Distinctions :

91-93 pts – Jeb Dunnuck 2022

**Garde :** s'apprécie dès maintenant ou à garder 5 ans

**Accord Mets/Vin:** servir entre 16 et 17°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
reblochon	veau	ratatouille	cerfeuil	rôti	tomates	chocolat noir
Pont l'Evêque	agneau	groseilles	romarin	braisé	champignons	praline
St Marcellin	canard	cocos	paprika	grillé	porto	



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

info@domainegassier.com - www.domainegassier.com