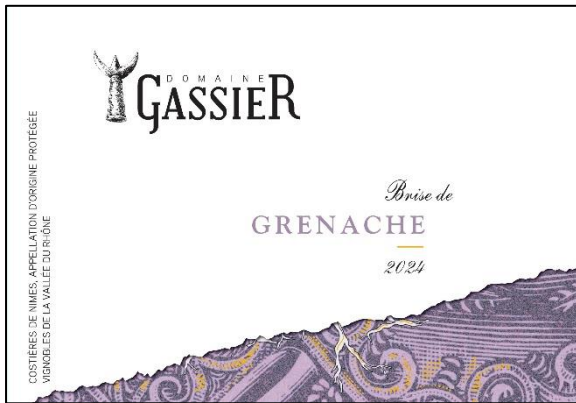


DOMAINE GASSIER - GRENACHE 2024



Sur une terrasse surplombant la Camargue et la Méditerranée, notre vignoble en agriculture biologique est rafraîchi par les brises marines. Le terroir très calcaire couvert de galets roulés donne beaucoup de tension et de minéralité à nos vins. Voici l'expression d'un fruit très pur, et une fraîcheur désaltérante. Ce rosé accompagnera avec bonheur toutes les cuisines, même celles épicées.

Les rosés, cueillis en début de maturité, se distinguent par des teintes pâles et une aromatique intense, et nous les trouvons particulièrement réussis.

Terroir : Argilo limoneux – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio – Certifié Agriculture Régénérative

Cépages : 85% Grenache, 10% Syrah & 5% Mourvèdre

Vinification :

- Vin biologique certifié
- Récolte en début de maturité pour un équilibre très frais
- Écoulage direct en gravité pour minimiser l'extraction de couleur
- Refroidissement des jus à 12°C pour débouillage rapide
- Fermentation entre 16 et 18°C pendant 21 jours
- Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 8 semaines

Dégustation :

- *Robe* : Couleur pétale de rose pâle
- *Nez* : un concert de fraises, de cassis, et de groseille
- *Bouche* : é moussillante, pure et vive

Garde : S'apprécie dès maintenant.

Accord Mets/Vin: Servir à 8°C.
Entrées variées et la cuisine exotique.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
perail	poulet	crevettes	avocats	origan	pizza	pissaladière	fraise
brebis frais	saucisse	calamars	figues	menthe	barbecue	sésame	crumble
chèvre frais	porc	sardines	radis	coriandre	plancha	thai	melon

