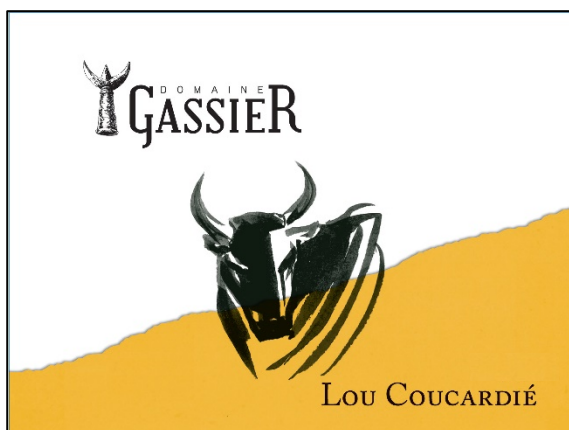


DOMAINE GASSIER - LOU COUCARDIE BLANC 2023



Cette cuvée tire son nom du taureau de Camargue, ce noble héros de notre tradition ancestrale où l'homme est poursuivi par la bête, et non l'inverse. Fort et courageux, il représente notre idéal. Ici nous cherchons à explorer des territoires inconnus, avec l'espoir de trouver l'expression la plus intime de notre terroir.

La récolte a débuté le 23 août avec la vendange inaugurale du Viognier, affichant un retard d'une semaine par rapport à la saison précédente. Les blancs montre un équilibre surprenant compte tenu des défis initiaux, avec des niveaux d'alcool modérés entre 12 et 13,5%. Notre capacité à refroidir les raisins avant leur rentrée en cave a été une fois de plus salutaire.

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

Cépage : 50% Roussanne, 30% Grenache, 20% Viognier

Vinification :

- o agriculture biologique certifiée
- o sélection de parcelles de vieilles vignes à petits rendements naturels
- o vendanges manuelles avec tri
- o pressurage à l'abri de l'air sans ajout de SO₂
- o fermentation en barriques de chêne français (500L) en levures indigènes
- o élevage avec bâtonnage des lies pendant 9 mois avec fermentation malolactique partielle
- o mise en bouteille sans filtration

Dégustation :

- o *Robe* : dans l'or du verre se mêlent des reflets verts
- o *Nez* : puissamment complexe dérouté par la multitude des arômes exprimés : fleurs blanches, épices douces, violette, cire, vanille
- o *Bouche* : très dense, elle confirme la richesse par un volume et une douceur tout en fruit. La finale, véritable palette aromatique, propose un équilibre d'une grande délicatesse, pour une dégustation mémorable

Distinction :

94 pts – *Jeb Dunnock*

Garde : Il peut s'apprécier dès maintenant et les 7 ans qui suivent.

Accord Mets/Vin: Servir entre 10 et 12°C.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
vieux Salers	lapin	langoustines	truffes	estragon	plancha	ciboule	poires
chèvre	veau	écrevisses	choux	badiane	poêlé	balsamique	anisés
truffé	porc	St. Jacques	épinards	gingembre	cru	sésame	pain d'épices



Mas de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30
info@domainegassier.com - www.domainegassier.com



Mas de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30
info@domainegassier.com - www.domainegassier.com   