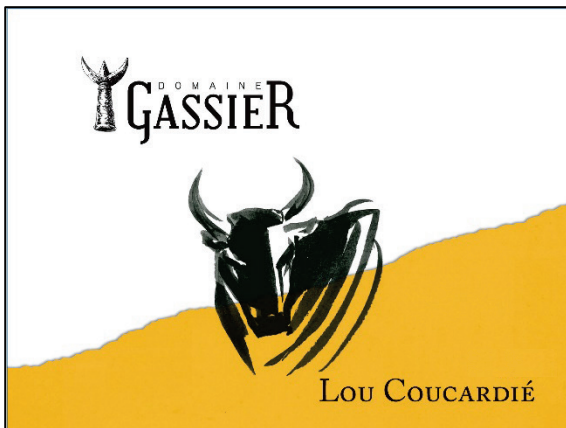


DOMAINE GASSIER - LOU COUCARDIE BLANC 2021



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.

Nous avons débuté la récolte des blancs la dernière semaine d'août, constatant de très petits rendements mais avec de très beaux équilibres, et notamment des acidités largement supérieures à la moyenne. Nous choisissons cette année de laisser faire la fermentation malolactique sur quelques futs de blancs, et je suis persuadé que 2021 sera une grande année à blanc.

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

Cépage : 40% Roussanne, 40% Viognier, 20% Grenache

Vinification :

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

Dégustation :

- *Robe* : dans l'or du verre se mêlent des reflets verts
- *Nez* : puissamment complexe déroute par la multitude des arômes exprimés : fleurs blanches, épices douces, violette, cire, vanille
- *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

Distinctions :

95 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 