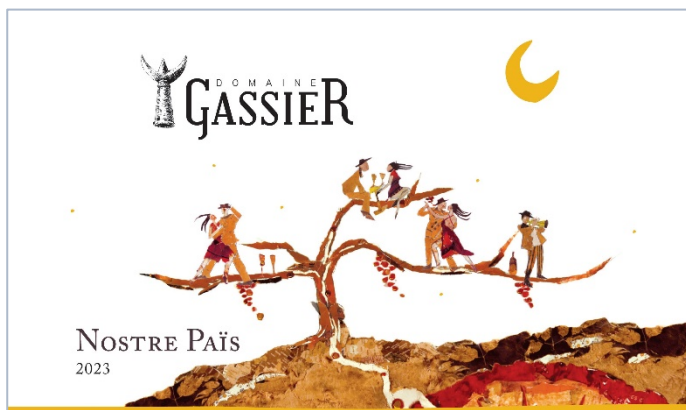


DOMAINE GASSIER - NOSTRE PAÏS BLANC 2023



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

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.

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

Cépages 65% Grenache Blanc, 20% Roussanne, 10% Clairette, 5% Viognier

Vinification :

- agriculture biologique certifiée
- récolte manuelle avec tri et réfrigération des raisins avant passage en cave
- pressée directe puis fermentation en levures indigènes
- élevage en barriques de chêne Français pendant 8 mois pour 50% du volume en présence des lies

Dégustation :

- *Robe* : la couleur jaune pâle teintée de vert annonce un vin d'une grande fraîcheur et pureté
- *Nez* : le nez complexe nous livre des notes florales et minérales aux accents d'agrumes frais
- *Bouche* : la bouche vive et fraîche révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs et de silex et la finale très tendre fait preuve d'une grande minéralité.

Distinctions:

92 pts – James Suckling & Jeb Dunnock

Garde : il peut s'apprécier dès maintenant et les 3 ans qui suivent



Accord Mets/Vin : servir entre 10 et 12°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
vacherin	poularde	rouget	fenouil	safran	poché	crème	crème catalane
beaufort	porc	sandre	poireaux	coriandre	poêlé	fruits de mer	citron
pélardon	dinde	gambas	abricots	sauge	grillé	aurore	nougat



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