GASSIER BLANC DE BLANCS BRUT

DOMAINE GASSIER

Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Sur une terrasse surplombant la Camargue et la Méditerranée, notre vignoble est rafraichi par les brises marines. Le terroir très calcaire couvert de galets roulés donne beaucoup de tension et de minéralité à nos vins. Cette cuvée est fermentée en levures indigènes et élevée sur lies, sa bulle fine et sa complexité minérale vous surprendront.

- Grenache Blanc

Accords mets et vins

Foie gras, asperge, tarte sablée aux fruits, macarons

Détails

Domaine : Domaine Gassier
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache blanc
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Costières de Nîmes

Dégustation

Robe : Jaune avec des reflets verts dorés
Nez : Des notes florables alléchantes, des arômes de pêches et de zestes de pomme avec une pointe de brioche
Bouche : Ferme et seche
Finale : Sa finale nette le rend idéal à boire aussi bien avec des mets salés que sucrés
Garde : A apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans
Température de service : Servir à 10-12°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux
Cépage : Grenache blanc
Vendange : Vendange manuelle avec tri
Vinification : Pressurage direct en absence d'oxygène pour préserver l'acidité et les arômes - fermentation en levure indigène
Elevage : Elevage sur lies avec batonnage pendant 6 mois en fûts de chêne - prise de mousse en cave maintenue à 15°C - emnbouteillage avec très faible dosage

HISTOIRE DU DOMAINE

Les vins Domaine Gassier sont le fruit d'une passion commune que Tina et Michel Gassier ont pour le vin. Mais pas n'importe quels vins ; des vins à la personnalité affirmée et axés sur la fraîcheur, le dynamisme et l'équilibre minéral. C'est avec cette idée en tête qu'ils ont acquis ensemble des terroirs adaptés au profil des vins qu'ils recherchent ; et c'est sur une terrasse surplombant la Camargue qu'ils les ont trouvés.