CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE-VICTOIRE

ELEVAE 2019 75CL

Le Château Gassier se situe à quelques kilomètres de la ville aux mille fontaines, Aix-en-Provence, et porte les valeurs de la French Riviera et de l'Art de Vivre Provençal. Les vignes s'épanouissent sur un terroir d'exception, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Une montagne, un terroir, un domaine, une histoire... C'est de cet assemblage subtil qu'est né le rosé ELEVAE. C'est grâce à son délicat passage en demi-muid que son vieillissement se mesure en années. ELEVAE, une cuvée confidentielle réalisée sur les plus belles parcelles et uniquement pour les meilleurs millésimes.

CÉPAGE(S)
Grenache, Syrah, Rolle.

VIGNOBLE
Le vignoble couvre 40 hectares en appellation Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire. Depuis 1016, les parcelles de vignes sont cultivées selon une approche biologique afin de préserver l'authenticité des vins.

TYPE DE SOL
Argilo-calcaire.

VINIFICATION
Vendanges de nuit pour récolter les baies à basse température. Eraflage et pressurage direct (2-3h). Stabulation à froid (1 semaine), débourbage et 100% de la fermentation en fût demi-muid Autrichien.

ÉLEVAGE
Elevage 100% en fût demi-muid autrichien pendant 24 mois et bâtonnages réguliers effectués toutes les 2 semaines.

DÉGUSTATION
Une jolie robe mangue aux reflets dorés. Un nez toasté et épicé aux notes de cannelle développant ensuite des notes d'abricot confit. Une attaque franche avec une belle rondeur sur des arômes de brugnon et de pêche. La bouche continue tout en richesse sur de légères notes d'épices et de miel d'acacia. Un rosé tout en équilibre et en finesse sur une finale persistante. Des arômes vanillés et des tanins fondus en fin de bouche.

ACCORDS
Pour le Chef japonais Ippei Uemura, ELEVAE s'accordera parfaitement avec un poulet fermier aux morilles, un rouget de roche dans une sauce aux crustacés et aux agrumes ou encore une côte de bœuf Wagyu vieillie pendant 18 semaines au sel de l'Himalaya.

LABELS ET CERTIFICATIONS
Agriculture Biologique.

CONSEILS DE SERVICE
Servir entre 11-13°C.

POTENTIEL DE GARDE
6 à 10 ans

LE ROSÉ AVAIT UNE COULEUR, MAINTENANT IL A UN NOM