CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE-VICTOIRE

LE PAS DU MOINE BLANC 2021 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. La lumière du soleil provençal, la brise du mistral, le chant des cigales, autant de sensations et d'images qui attendent le randonneur en Sainte-Victoire. La cuvée Le Pas du Moine s'inscrit dans ce paysage et fait référence au sentier autrefois emprunté par les moines.

CÉPAGE(S)
100% 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 fermentation à basse température (13-14°) pour préserver les aromes.

DÉGUSTATION
Une robe soyeuse et brillante aux reflets argentés. Un nez intense et expressif marqué par des arômes de fruits exotiques et de subtiles touches de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche révèle un bel équilibre et une belle rondeur tout dévoilant des arômes de fleurs blanches. Une longueur et une fraîcheur en bouche.

ACCORDS
Le Pas du Moine s'accordera parfaitement avec des oursins aux asperges sauvages, des sushis ou encore en dessert avec une glace aux calissons.

LABELS ET CERTIFICATIONS
Agriculture Biologique.

CONSEILS DE SERVICE
Servir entre 9-12°C.

POTENTIEL DE GARDE
2 à 4 ans