CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE-VICTOIRE

LE PAS DU MOINE ROSÉ 2022

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)
Grenache, Syrah, Cinsault et 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 la couleur et les aromes.

DÉGUSTATION
Splendide et étincelante robe portée sur des nuances de litchi clair. Un nez intense aux arômes de fruits de la passion et framboise rouge. Un vin raffiné, élégant et rafraîchissant. Une belle structure en bouche sur des notes de fruits exotiques.

ACCORDS
S'accordera parfaitement avec des huitres, un pokebowl saumon/crevettes/avocat/pomelo, du melon avec du jambon cru ou encore un ceviche de daurade ou bien sera idéal pour l'apéritif.

LABELS ET CERTIFICATIONS
Agriculture Biologique.

CONSEILS DE SERVICE
Servir entre 9-11°C.

POTENTIEL DE GARDE
1 à 2 ans

LE ROSÉ AVAIT UNE COULEUR, MAINTENANT IL A UN NOM