CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE-VICTOIRE

CUVÉE 946 ROSÉ 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. C'est à 946 mètres d'altitude, perchée au sommet de sa pointe occidentale, que s'élève la Croix de Provence. Dans sa cuvée 946 le Château Gassier a cherché avant tout à capturer toute l'élégance et la plus belle expression du terroir de la Sainte-Victoire.

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) et débourbage. Une partie est fermentée à basse température (14-15°C) en cuve béton, une seconde partie est fermentée en demi-muid Autrichien.

ÉLEVAGE
La partie fermentée en fût de chêne autrichien est ensuite élevé pendant 6 mois. Un bâtonnage est effectué régulièrement toutes les 2 semaines.

DÉGUSTATION
Une robe claire aux reflets de pêche. Une belle complexité aromatique avec des notes gourmandes de petits fruits rouges et d'agrumes compotés. Une belle amplitude et rondeur en bouche accentuées par des arômes de brioches et d'amandes grillées. La bouche est riche et voluptueuse sur des arômes de vanille et une fraîcheur de fruits rouges croquants. Une belle structure et une longueur sur des tanins soyeux.

ACCORDS
Le 946 s'accordera parfaitement avec un tartare de noix de saint-jacques, des oursins de Méditerranée, un filet de loup, une bisque crémeuse d'écrevisse à la ciboulette ou encore un carpaccio de fraises.

LABELS ET CERTIFICATIONS
Agriculture Biologique.

CONSEILS DE SERVICE
Servir entre 9-11°C.

POTENTIEL DE GARDE
4 à 6 ans

LE ROSÉ AVAIT UNE COULEUR, MAINTENANT IL A UN NOM