GASSIER
EN PROVENCE

ESPRIT GASSIER BLANC 75CL 2022

Acteur incontournable en Provence, Gassier perpétue l'Art de Vivre provençal et vous invite à un voyage en Provence. De quoi se remémorer les vacances des derniers étés sur la Côte d'Azur, sous le soleil de la Méditerranée. Plongez au cœur de la Provence et savourez Esprit Gassier blanc, floral, gourmand et frais !

CÉPAGE(S)
100% rolle.

VIGNOBLE
Ce vin est issu du vignoble Provençal, à quelques kilomètres de la belle ville d'Aix-en-Provence, proche de la Méditerranée et au pied de la montagne Sainte-Victoire. La barre rocheuse de la Sainte-Victoire affirme un microclimat continental et atténue quelque peu la vivacité du Mistral.

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
Robe pâle aux reflets argent. Un nez aux arômes de fruits blancs relevé par la fraîcheur des zestes de citron. Un vin rond et ample en bouche sur des notes de pêche blanche. Une finale acidulée sur des notes de citron.

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

LABELS ET CERTIFICATIONS
Agriculture biologique.

CONSEILS DE SERVICE
Servir entre 8 -10°C.

POTENTIEL DE GARDE
1 à 2 ans

LE ROSÉ AVAIT UNE COULEUR, MAINTENANT IL A UN NOM