

ESPRIT GASSIER, CÔTES DE PROVENCE, 2023 75CL

Acteur incontournable en Provence, Gassier perpétue l'Art de Vivre provençal et vous invite à plonger au cœur de la Provence. Découvrez les instants favoris de nos influenceurs. Cette collaboration unique se décline en 8 décors. Au bord d'une piscine, lors d'une balade à vélo, d'une virée à la montagne, au détour d'une crique confidentielle, en amoureux au coucher de soleil face à l'île d'or ou lors d'une escapade en Provence, savourez votre instant rosé avec Esprit Gassier, floral, gourmand et frais !



CÉPAGE(S)

Syrah, Grenache, Rolle, Semillion, Cabernet et Cinsault

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), débouillage et fermentation à basse température (13-14°) pour préserver la couleur et les arômes.

DÉGUSTATION

Une robe à la teinte claire et aux nuances de pêche. Un nez expressif sur des notes de fruits à chair blanche (pêche) et d'agrumes (pomelo exotique blanc). Un vin équilibré et rond en bouche sur des notes de pêche. Une belle longueur avec une finale sur des notes de zestes de yuzu.

ACCORDS

S'accordera parfaitement avec un pokebowl saumon/mangue, des brochettes de crevettes snackées et des légumes provençaux à la plancha, 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
ROSÉ WAS ONCE A COLOR, NOW IT IS A NAME.