

# NOSTRE PAÏS 2019 BLANC

DOMAINE GASSIER



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Cette cuvée exprime notre recherche d'élégance, de pureté et de minéralité. Nous avons choisi la complexité d'un assemblage de cinq cépages produits sur nos terroirs les plus calcaires, plutôt qu'un élevage marqué par le bois. En 2018, les vendanges ont joué d'une météo plutôt fraîche et ensoleillée, avec du Mistral et très peu d'humidité. On a pu rentrer des raisins parfaitement sains et avec une très belle maturité. Les blancs et rosés sont très aromatiques avec de belles fraîcheurs de fruit et une bouche ample, suave et sans lourdeur.

- 45% Grenache blanc
- 20% roussanne
- 20% Clairette
- 10% Viognier
- 5% Bourboulenc

## Accords mets et vins

Fruits de mer, Poularde, crème catalane

## Détails

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Clairette, Roussanne, Grenache blanc

**Région** : Vallée du Rhône

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Famille Gassier

**Domaine** : Domaine Gassier

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : AOP Costières de Nîmes

**Bio** : oui

## Caractéristiques

**Terroir** : Galets roulés et sable limoneux, safres et argile calcaire

**Cépage** : 45% Grenache blanc - 20% roussanne - 20% Clairette - 10% Viognier - 5% Bourboulenc

**Vendange** : Récolte manuelle avec tri et réfrigération des raisins avant passage en cave - pressée directement

**Vinification** : Presse directe puis fermentation en levures indigènes

**Elevage** : Elevage en barriques de chêne français pendant 8 mois pour 50% du volume en présence des lies

## Dégustation

**Robe** : La couleur jaune pâle teintée de vert annonce un vin d'une grande fraîcheur et pureté

**Nez** : Le nez complexe nous livre des notes florales et minérales aux accents d'agrumes frais

**Bouche** : La bouche vive et fraîche révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs et de silex

**Finale** : La finale très tendre fait preuve d'une grande minéralité

**Garde** : S'apprécie dès maintenant et dans les 3 ans qui suivent

**Température de service** : Servir entre 10 et 12°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Les vins Domaine Gassier sont le fruit d'une passion commune que Tina et Michel Gassier ont pour le vin. Mais pas n'importe quels vins ; des vins à la personnalité affirmée et axés sur la fraîcheur, le dynamisme et l'équilibre minéral. C'est avec cette idée en tête qu'ils ont acquis ensemble des terroirs adaptés au profil des vins qu'ils recherchent ; et c'est sur une terrasse surplombant la Camargue qu'ils les ont trouvés.



Plaisirs du vin  
Marmande