NOSTRE PAÏS 2020 ROUGE

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. 2016 était pour Michel Gassier le meilleur millésime de sa carrière, et finalement 2017 ne serait-il pas encore meilleur, malgré une toute petite récolte : couleur intense, fruits frais explosif, coeur de bouche ample et dense, tanins fins et serrés et le tout avec une patte résolument hédoniste.

- 55% Grenache25% Syrah - 10% Mourvèdre - 5% Carignan - 5% Cinsault

Accords mets et vins

Magret de canard, ratatouille, St Marcellin, desserts au chocolat noir

Détails

Millesime : 2020
Degrès : 15 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Gassier
Domaine : Domaine Gassier
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Appellation : AOP Costières de Nîmes
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Galets roulés et sable limoneux, safres et argile calcaire
Cépage : 55% Grenache - 25% Syrah - 10% Mourvèdre - 5% Carignan - 5% Cinsault
Vendange : Sélection des parcelles de vieilles vignes aux rendements naturellement faibles sur terroirs calcaires et sur grès. Récolte manuelle avec tri et encuvage à 1/3 de grappes entières et 2/3 de baies entières.
Vinification : Extraction longue et douce par pigeage manuel
Elevage : Elevage en barriques de chêne francais de deux et trois vins pendant 12 mois pour 50% du volume sur lies et en cuves béton pour l'autre moitié.

Dégustation

Robe : Rouge sombre avec reflets pourpres
Nez : Pur et complexe, au nez de cerises aux notes subtilement poivrées, de silex, se livrant progressivement à l'aération
Bouche : Dynamique et veloutée, elle remplit le palais et révèle des arômes de fruits noirs, d'herbes sèches et de mine de crayon
Finale : La finale fraiche et fruitée est relevée par des notes minérales et des tanins fins et présents
Garde : S'apprécie dès maintenant ou à garder 5 ans
Température de service : Servir entre 16 et 17°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