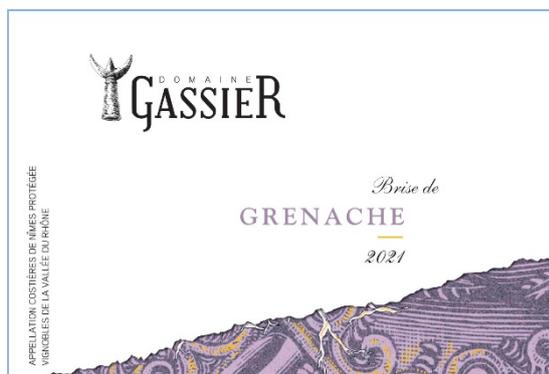


## DOMAINE GASSIER - GRENACHE 2021



*Sur une terrasse surplombant la Camargue et la Méditerranée, notre vignoble en agriculture biologique est rafraîchi par les brises marines. Le terroir très calcaire couvert de galets roulés donne beaucoup de tension et de minéralité à nos vins. Voici l'expression d'un fruit très pur, et une fraîcheur désaltérante. Ce rosé accompagnera avec bonheur toutes les cuisines, même celles épicées.*

**Terroir :** Argilo limoneux – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

**Cépages :** 85% Grenache & 15% Mourvèdre

### Vinification :

- Vin biologique certifié
- Récolte en début de maturité pour un équilibre très frais
- Macération sans ajout de SO<sub>2</sub> entre 2 et 24 heures pour extraire couleur et arômes
- Saignée de cuve et pressée à l'abri de l'air
- Refroidissement des jus à 12°C pour débouillage rapide
- Fermentation entre 16 et 18°C pendant 21 jours
- Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 8 semaines

### Dégustation :

- *Robe* : Couleur pétale de rose pâle
- *Nez* : un concert de fraises, de cassis, et de groseille
- *Bouche* : émoussillante, pure et vive

**Garde :** S'apprécie dès maintenant.

### Distinctions :

Argent – Challenge Millésime Bio 2022

**Accord Mets/Vin:** Servir à 8°C.

Entrées variées et la cuisine exotique.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
perail	poulet	crevettes	avocats	origan	pizza	pissaladière	fraise
brebis frais	saucisse	calamars	figues	menthe	barbecue	sésame	crumble
chèvre frais	porc	sardines	radis	coriandre	plancha	thai	melon

