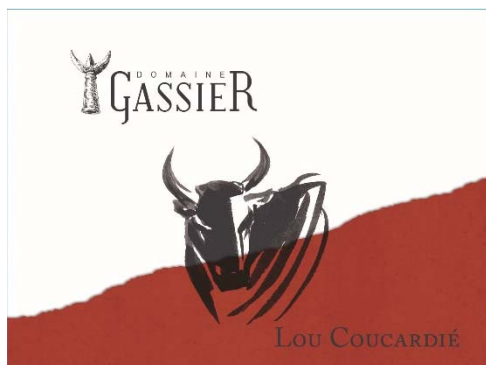


LOU COUCARDIE ROUGE 2015



Cette cuvée tire son nom du taureau de Camargue, ce noble héros de notre tradition ancestrale où l'homme est poursuivi par la bête, et non l'inverse. Fort et courageux, il représente notre idéal. Ici nous cherchons à explorer des territoires inconnus, avec l'espoir de trouver l'expression la plus intime de notre terroir.

Le millésime 2015 a eu une climatologie favorable, puis il a fallu jouer avec les orages durant la récolte. Les nuits plutôt chaudes du mois d'août ont permis de belles maturités phénoliques mais des couleurs un peu soutenues. Les vins sont amples, au fruité mûr et un équilibre très hédoniste.

Terroir : galets roulés & sable limoneux, safres et argile calcaire – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

Cépages : 50% Mourvèdre, 35% Grenache et 15% Syrah

Travail du vignoble & de cave :

- agriculture biologique certifiée
- sélection de terroirs très calcaires et de vieilles vignes à petits rendements naturels
- récolte manuelle avec tri & incorporation de grappes entières (30%) sans ajout de SO₂
- fermentation en levures indigènes
- macérations longues (30 jours) avec pigeage manuel
- fermentation malolactique en demi-muids d'un vin (600L)
- élevage de 24 mois sur lies totales
- mise en bouteille sans filtration

Dégustation :

- *Robe* : sombre presque noire
- *Nez* : puissant, il fait preuve d'une extrême complexité où les arômes de fruits noirs, d'épices, d'eucalyptus et de vanille se mêlent en grande harmonie (touches balsamiques)
- *Bouche* : riche et veloutée, elle surprend par sa légèreté. La finale aérienne étire longuement la fraîcheur de son fruit et la qualité de son tannin

Distinctions :

Sélection – *Bettane & Dessauve 2019*

92 – *Jeb Dunnuck*

91 – *Robert Parker's The Wine Advocate*

Garde : attendre au moins 3 ans avant de pouvoir l'apprécier pleinement

Accord Mets/Vin: carafes au moins 2 heures et servir entre 16 et 17°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés
maroilles	gibier	choux	thym	étouffé	daube
munster	taureau	cèpes	romarin	braisé	à la moelle
boulette d'aven	mouton	cocos	origan	mijoté	champignon



Mas de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

email: info@domainegassier.com - www.domainegassier.com

