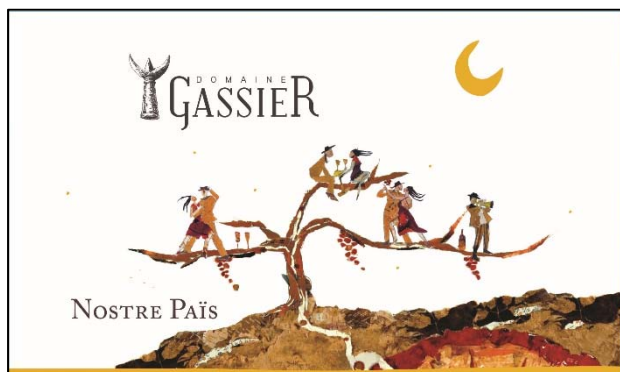


NOSTRE PAÏS BLANC 2017



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.

Si l'an dernier, j'avouais que 2016 était pour moi le meilleur millésime de ma carrière, je ne sais pas si 2017 ne va pas être encore meilleur, malgré une toute petite récolte : couleur intense, fruit frais explosif, cœur de bouche ample et dense, tanins fins et serrés et le tout avec une patte résolument hédoniste.

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

Cépages : 45% Grenache blanc, 30% Roussanne, 10% Clairette, 10% Viognier & 5% Bourboulenc

Vinification :

- agriculture biologique certifiée
- récolte manuelle avec tri et réfrigération des raisins avant passage en cave
- pressée directe puis fermentation en levures indigènes
- élevage 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 et la finale très tendre fait preuve d'une grande minéralité.

Distinctions:

Selection – RVF Millésime 2017

92 pts – Robert Parker's Wine Advocate

92 pts – Jeb Dunnuck

Garde : il peut s'apprécier dès maintenant et les 3 ans qui suivent

Accord Mets/Vin : servir entre 10 et 12°C

| fromages | viandes | mer | potager | herbes | cuisson | saucés | desserts |
|----------|----------|--------|----------|-----------|---------|---------------|----------------|
| vacherin | poularde | rouget | fenouil | safran | poché | crème | crème catalane |
| beaufort | porc | sandre | poireaux | coriandre | poêlé | fruits de mer | citron |
| pélardon | dinde | gambas | abricots | sauge | grillé | aurore | nougat |



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

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