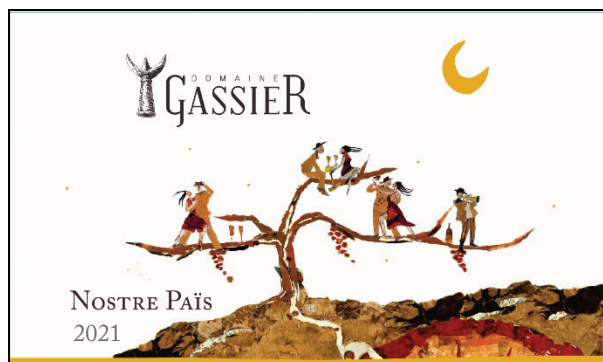


NOSTRE PAÏS ROUGE 2021



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.

Toujours sous marcs, les rouges de cette année arborent de belles couleurs sombres et intenses, des fruits très frais avec beaucoup de finesse. La maîtrise de l'assemblage et de l'élevage sera déterminante pour exprimer la quintessence d'un millésime qui sera je crois très apprécié par son côté accessible, son alcool plus modéré, et sa belle fraîcheur.

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

Cépages: 75% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah & 5% Carignan

Travail du vignoble & de cave :

- agriculture biologique certifié
- sélection des parcelles de vieilles vignes aux rendements naturellement faibles sur terroirs calcaires & sur « grès »
- récolte manuelle avec tri & encuvage avec $\frac{1}{3}$ de grappes entières et $\frac{2}{3}$ de baies entières
- extraction longue et douce par pigeage manuel
- élevage en barriques de chêne Français de deux et trois vins pendant 12 mois pour 50% du volume sur lies et en cuves béton pour l'autre moitié.
- mise en bouteille sans filtration

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. La finale fraîche et fruitée est relevée par des notes minérales et des tanins fins et présents.

Distinctions :

90 pts – *Jeb Dunnuck 2023*

Garde : s'apprécie dès maintenant ou à garder 5 ans

Accord Mets/Vin: servir entre 16 et 17°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
reblochon	veau	ratatouille	cerfeuil	rôti	tomates	chocolat noir
Pont l'Evêque	agneau	groseilles	romarin	braisé	champignons	praline
St Marcellin	canard	cocos	paprika	grillé	porto	



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

info@domainegassier.com - www.domainegassier.com