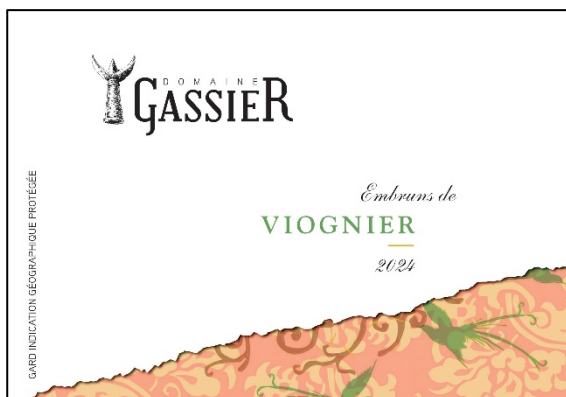


DOMAINE GASSIER - VIOGNIER 2024



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 un Viognier d'un équilibre aérien où se mêlent arômes de fruits frais et fleurs blanches. Excellent apéritif, il accompagnera aussi merveilleusement les poissons grillés, les sushis et la cuisine Thai.

Terroir : argilo limoneux – IGP Pays du Gard – Certifié biologique – Certifié Agriculture Régénérative

Cépage : 100% Viognier

Vinification :

- o récolte à maturité optimale, équilibrant les niveaux de sucre et d'acidité.
- o macération pelliculaire à basse température pendant 12 heures
- o stabulation sur bourbes à 8°C pendant 5 jours avec batonnage
- o débourage turbide et fermentation en cuve béton à 18°C
- o fermentation malolactique partielle (15%)
- o élevage sur lies avec batonnage jusqu'à Noël

Dégustation :

- o *Robe* : jaune avec des reflets dorés
- o *Nez*: explosif, aux arômes d'abricot et de mandarine
- o *Bouche*: veloutée, elle développe des arômes soutenus de fruits frais : abricot, pêche et agrumes. Finale longue sur le fruit et la fraîcheur.

Distinctions : 90 pts – Jeb Dunnock

Garde : s'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans



Accord Mets/Vin: servir à 8 - 10°C. Très apprécié en apéritif.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
Mont d'Or	poulet	St Jacques	épinards	gingembre	tartare	finés herbes	fruit jaune
reblochon	dinde	lotte	truffe	curry	rôti	à la nage	amande
gorgonzola		langoustine	pêche	jasmin	al dente	meunières	fruits secs

