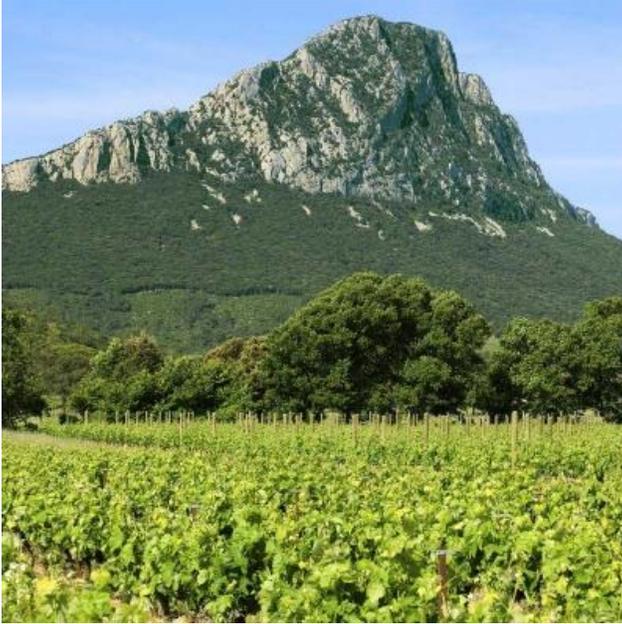


DOMAINE GASSIER



Accords mets et vins

fromages: roquefort, gorgonzola, viandes: fois gras, boudin blanc, potager: carottes, courges, coing, herbes: babiane, menthe, coing, cuisson: plancha, cru, poêlé, sauces: caramel, salsa, chocolat, desserts: poires anisées, sorbet, salade d'agrumes

Détails

Viticulture : Conventionnelle
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Gassier
Theme : Pépites!
Appellation : Vin de France
Cépages : Viognier
Couleur : Blanc
Domaine : Domaine Gassier
Contenance : 0,75 L
Degrès : 10 %

Dégustation

Robe : jaune doré aux reflets verts
Nez : très exotiques où dominant les notes de clémentine, abricot et de poire vanillée
Bouche : moelleuse, fraîche et gorgée de fruit
Finale : Finale désaltérante et légère
Garde : à apprécier dès maintenant
Température de service : servir entre 6 et 8°

HISTOIRE DU DOMAINE

Les vins Domaine Gassier sont le fruit d'une passion commune que Tina et Michel Gassier ont pour le vin. Mais pas n'importe quels vins ; des vins à la personnalité affirmée et axés sur la fraîcheur, le dynamisme et l'équilibre minéral. C'est avec cette idée en tête qu'ils ont acquis ensemble des terroirs adaptés au profil des vins qu'ils recherchent ; et c'est sur une terrasse surplombant la Camargue qu'ils les ont trouvés.

Caractéristiques

Terroir : argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol
Cépage : 100% VIOGNIER
Vendange : récolte avec éraflage à 100% suivi de tri pour ne garder que les baies entières
Vinification : macération pelliculaire à basse température pendant 12 heures avant pressurage fermentation en cuve béton réfrigération à 1°C puis filtration tangentielle pour interrompre la fermentation avec 50 gr de sucre résiduel et 10% d'alcool

