

Château Gassier

GASSIER ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes de Provence

Zona produttiva Provenza, Sainte Victoire

Vitigno Grenache, Cinsault, Syrah, Vermentino

Tipologia del terreno Il suolo è calcareo con presenza di argilla rossa.

Vinificazione La vendemmia viene effettuata di notte, per raccogliere le uve a una temperatura fresca e per limitare i rischi di ossidazione. Segue una pressatura diretta, lenta e delicata, che riduce il contatto tra le bucce e il succo per preservare la freschezza e la leggerezza dei frutti, evitando al contempo una colorazione eccessiva del mosto. Quest'ultimo viene poi mantenuto a bassa temperatura per conservare i suoi aromi freschi e delicati, prima di avviare la fermentazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

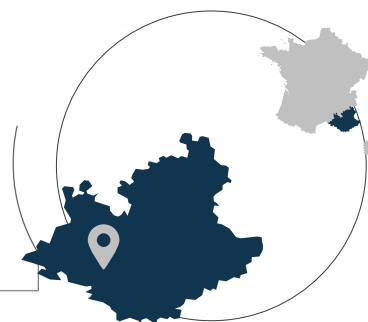
Colore Rosa chiaro con delicato sfumature di pesca.

Profumo Il naso si apre su note di pesca di vigna e pera, esaltate da una sottile nota agrumata di mandarino.

Sapore Al palato ha un ottimo equilibrio, dato dall'armonia tra golosità e rotondità. Il finale, fresco e vivace, rivela note di nettarina, frutti rossi freschi come fragoline di bosco e un tocco delicato di scorza di yuzu.

Abbinamenti Da servire come aperitivo o con poké bowl con salmone e mango. Ottimo insieme a spiedini di gamberi alla griglia con verdure provenzali alla piastra.

Temperatura di servizio 8-10°C



PUYLOUBIER / CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE VICTOIRE

ANNO DI FONDAZIONE | 1982

ENOLOGO | GUILLAUME CORDONIS

VITIGNI | GRENACHE, CINSULT,
SYRAH, ROLLE, UGNI BLANC

