

Château Gassier

LE PAS DU MOINE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes de Provence Cru Sainte Victoire

Zona produttiva Provenza, Sainte Victoire

Vitigno Grenache, Cinsault, Syrah, Vermentino

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

Vinificazione Alla vendemmia notturna, per limitare rischi di ossidazione, segue una pressatura diretta lenta e delicata. Il mosto viene mantenuto a bassa temperatura per conservare i suoi aromi freschi e delicati. Fermentazione in tini di cemento e maturazione sempre in cemento dai 2 ai 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore limpido e brillante con riflessi litchi.

Profumo Il naso rivela un'eccezionale complessità aromatica, che unisce note di frutti rossi (lampone), sentori esotici (mango, frutto della passione) e accenni di frutta a polpa bianca (pesca di vigna), con un'eleganza notevole.

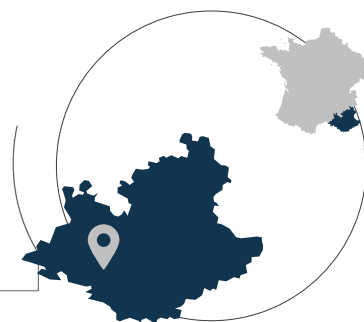
Sapore Al palato, l'equilibrio è perfetto: pieno e generoso, con una bella rotondità e un finale lungo, segnato da sapori di frutta a polpa bianca (pesca di vigna) e frutti rossi freschi (ribes rosso).

Abbinamenti Si accompagna perfettamente a una poke bowl con salmone, gamberi, avocado e pomelo, carpaccio di capesante, ceviche di orata o branzino alla griglia. È ideale anche come aperitivo, ad esempio con caviale di melanzane e pomodori secchi. Per il dessert, si abbina particolarmente bene a piatti a base di frutta tropicale, come ananas arrosto con emulsione di frutto della passione.

Temperatura di servizio 9-11°C



PUYLOUBIER / CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE VICTOIRE

ANNO DI FONDAZIONE | 1982

ENOLOGO | GUILLAUME CORDONIS

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

