

# CÔTES DU RHÔNE 2020 ROUGE

DOMAINE GASSIER



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Nous avons revisité ce grand classique en recherchant les équilibres frais que nous aimons. Les raisins sont vinifiés et élevés uniquement en cuve béton pour préserver la pureté du fruit. Cet assemblage Rhodanien ou le Grenache domine, est d'un fruité éclatant qui allie puissance et fraîcheur. Il accompagnera à merveille les viandes grillées, la pizza et la charcuterie.

## Accords mets et vins

fromages: beaufort salers pélardon, viandes: agneau bœuf gibier  
mer: thon rouget espadon, potager: fenouil aubergines tomates  
herbes: thym coriandre laurier, cuisson: grillade sauté daube,  
sauces : cèpes, tagine, asiatique

## Détails

**Domaine** : Domaine Gassier  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2020  
**Degrès** : 15 %  
**Viticulture** : Conventiionnelle  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Syrah, Grenache, Mourvèdre  
**Région** : Vallée du Rhône  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Côtes-du-Rhône  
**Nom du Vigneron** : Famille Gassier  
**Theme** : Pépites!

## Dégustation

**Robe** : rouge violacé foncé  
**Nez** : arômes de fruits noirs mûrs, de violette et de réglisse se mêlent en grande harmonie  
**Bouche** : ample et veloutée, elle laisse percevoir des saveurs de mûre, cassis et des notes de thym et romarin.  
**Finale** : Une finale exprimant une agréable fraîcheur et dotée d'un grain de tanin très fin  
**Garde** : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans  
**Température de service** : servir entre 16 et 18°C

## Caractéristiques

**Terroir** : Provenant des deux côtés du Rhône. La rive droite avec son terroir de gros galets et d'argile rouge confère puissance et richesse tandis que la rive gauche, avec son terroir d'argile blanche riche en calcium apporte fraîcheur et structure.  
**Cépage** : 75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah  
**Vendange** : La vendange est éraflée, non foulée  
**Vinification** : Fermentation sans ajout de SO2 régulée à 26°C avec délestage Macération longue (5 semaines) chapeau immergé. Embouteillage avec apport minimal de SO2  
**Elevage** : Élevage en cuve béton pendant un an

## 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.

