



#### CÉPAGES

30% Cinsault  
25% Syrah  
35% Grenache  
10% Rolle

#### APELLATION



Côtes de Provence AOP

#### DEGRÉ D'ALCOOL

13.0%

#### TYPE DE SOL

Argilo-calcaire, caillouteux et sablonneux, provenant de l'érosion de la montagne Sainte-Victoire.

## Esprit Gassier 2016

Côtes de Provence AOP

Le savoir faire Gassier pour capturer l'esprit d'un terroir exceptionnel, la Sainte-Victoire.

#### VINIFICATION

vendanges mécaniques à l'aube. Pressurage direct, débordage, puis fermentation à basse température.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil: Rosé clair aux nuances pêche

Nez: Nez floral (fleur jaune, acacia, blanche, aubépine) Fruits blancs (poire sauvage, pêche de vigne) Fruits exotiques (banane Pisang Lilin) Epices (cumin, muscade)

Bouche: La bouche est ronde, gourmande suave, pleine de fruits blancs et d'épices) On a une finale en sucrosité et vivacité.

#### ACCORDS METS & VINS

Apéritifs (rillettes de saumons, Salade de Fèves, Suprême de volaille rôti, Quenelle de langoustine, Lasagne de Saumon.

#### MÉDAILLES & DISTINCTIONS

Silver  
Mundus Vini

Bronze  
Concours Général Paris

#### DISPONIBLE EN

#### RESSOURCES

 [Visiter](#)