



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](#)