

NOSTRE PAÏS ROUGE 2014



Cette cuvée exprime notre recherche d'élégance, de pureté, et de minéralité. Afin d'obtenir la complexité maximale de l'expression de notre terroir, nous avons choisi d'utiliser l'assemblage de 5 cépages de notre appellation plutôt qu'un élevage marqué par le bois.

Millésime assez arrosé au printemps a permis une alimentation hydrique suffisante durant toute la saison de pousse. L'été fut chaud mais avec des nuits fraîches, préservant les acidités et donnant des raisins très colorés. D'un fruit très ouvert, ce millésime se livre beaucoup plutôt que 2013 et 2012.

Terroirs: Galets roulés et sables limoneux. AOC Costières de Nîmes.

Cépages: 35% Grenache Noir, 25% Carignan, 20% Syrah, 15% Mourvèdre & 5% Cinsault

Travail du vignoble & de cave :

- o vin biologique certifié
- o sélection des parcelles de vieilles vignes aux rendements naturellement faibles sur terroirs calcaires
- o récolte manuelle avec tri & encuvage avec $\frac{1}{3}$ de grappes entières et $\frac{2}{3}$ de baies entières
- o extraction longue et douce par pigeage manuel
- o élevage en barriques de chêne Français de deux et trois vins pendant 12 mois pour 50% du volume en présence des lies et sans couverture SO₂ et en cuves béton pour l'autre moitié.
- o mise en bouteille sans filtration

Notes de dégustation:

- o *Robe:* rouge sombre avec reflets pourpres
- o *Nez:* pur et complexe, au nez de cerises aux notes subtilement poivrées, de silex, se livrant progressivement à l'aération
- o *Bouche:* dynamique et veloutée, elle remplit le palais et révèle des arômes de fruits noirs, d'herbes sèches et de mine de crayon. La finale fraîche et fruitée est relevée par des notes minérales et des tanins fins et présents.

Distinctions:

90-92 pts – *Jeb Dunnuck* – *Robert Parker's Wine Advocate*

Garde : s'apprécie dès maintenant ou à garder 5 ans

Accord Mets/Vin: servir entre 16 et 17°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
reblochon	veau	ratatouille	cerfeuil	rôti	tomates	chocolat noir
Pont l'Evêque	agneau	groseilles	romarin	braisé	champignons	praline
St Marcellin	canard	cocos	paprika	grillé	porto	

MICHEL GASSIER

Château de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30
email: info@michelgassier.com - www.michelgassier.com

