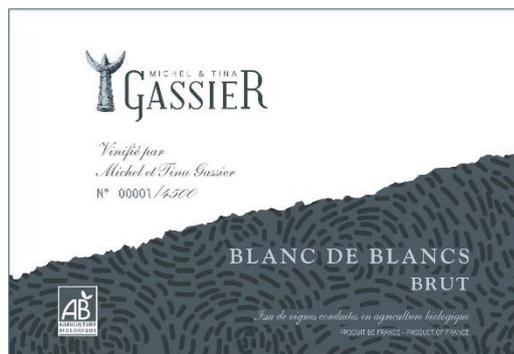


MICHEL & TINA GASSIER – BLANC DE BLANCS



Sur une terrasse surplombant la Camargue et la Méditerranée, notre vignoble est rafraîchi par les brises marines. Le terroir très calcaire couvert de galets roulés donne beaucoup de tension et de minéralité à nos vins. Cette cuvée est fermentée en levure indigène et élevée sur lies, sa bulle fine et sa complexité minérale vous surprendront.

Terroir : argilo-limoneux - Vin de France - Certifié Bio

Cépages : Grenache Blanc prédominant

Vinification :

- agriculture biologique certifiée
- vendange manuelle avec tri
- pressurage direct en absence d'oxygène pour préserver l'acidité & les arômes
- fermentation en levure indigène
- fermentation malolactique
- élevage sur lies avec batonnage pendant 6 mois en fûts de chêne
- prise de mousse en cave maintenue à 15°C.
- Embouteillage avec un très faible dosage

Dégustation :

- *Robe* : Jaune avec des reflets vert-dorés
- *Nez* : Des notes florales alléchantes, des arômes de pêches et de zestes de pomme avec une pointe de brioche.
- *Bouche* : Ferme et sec, sa finale nette le rend idéal à boire aussi bien avec des mets salés que sucrés.

Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans



Accord Mets/Vin : servir à 10 - 12°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
brie	foie	crevettes	citron	gingembre	cru	crème	tarte aux
comté	gras	huîtres	asperges	thym	poêlé	champignon	fruits
mascarpone	veau	St	truffe	basilic	au four	beurre	sablés
	chapon	Jacques					macarons

