



ACQUISTATO IL .....

"Gassier" Côtes de Provence AOC Rosé 2024

2024

## Purezza dei profumi



### La Vigna

**Terreno** suolo calcareo con presenza di argilla rossa

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Provenza

**Uve** Grenache, Cinsault, Syrah, Vermentino

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** La vendemmia viene effettuata di notte, per raccogliere le uve a una temperatura fresca e per limitare i rischi di ossidazione. Segue una pressatura diretta, lenta e delicata, che riduce il contatto tra le bucce e il succo per preservare la freschezza e la leggerezza dei frutti, evitando al contempo una colorazione eccessiva del mosto. Quest'ultimo viene poi mantenuto a bassa temperatura per conservare i suoi aromi freschi e delicati, prima di avviare la fermentazione.

**Sensazioni** Colore rosa chiaro con delicate sfumature di pesca. Naso si apre su note di pesca e pera esaltate da una sottile nota agrumata di mandarino. Al palato ha un ottimo equilibrio, dato dall'armonia tra golosità e rotondità. Il finale, fresco e vivace, rivela note di nectarina, frutti rossi freschi come fragoline di bosco e un tocco delicato di scorza di yuzu.

Gassier Rosé è fresco e chiaro come un mattino sulle pendici del Mont Sainte-Victoire. Le vigne di Château Gassier si estendono ai piedi di Mont Sainte-Victoire, celebre soggetto delle tele di Cézanne. I suoli sono formati da argilla calcarea e ciottoli che drenano bene e obbligano la vite a sviluppare radici profonde. Il risultato sono grappoli più concentrati e ricchi di aromi. Il microclima qui è segnato da estati calde e notti fresche grazie al "vent frais" (il vento fresco) che preserva freschezza e mineralità. Una curiosità: nella zona si trovano anche molti fossili di animali preistorici, segno della lunga storia geologica di queste colline, un vero patrimonio nascosto che incanta enologi e geologi. Blend di Mourvèdre, Syrah, Grenache e Cinsault, in questo caso la vendemmia avviene meccanicamente all'alba per preservare la fragranza delle uve. In cantina si procede poi a una pigiatura diretta e a una pressatura lenta, in atmosfera controllata per evitare il contatto con l'ossigeno. Il mosto ottenuto fermenta a basse temperature in acciaio, seguito da affinamento in vasche inox, volto a mantenere la purezza dei profumi. Colore limpido, rosa pallido tendente al pesca, al naso emergono delicate note di pesca, nectarina, fiori bianchi, pompelmo e una punta speziata. In bocca è strutturato, morbido, ben equilibrato da una piacevole acidità, con un finale fresco e minerale. Come la maggior parte dei rosati provenzali, Gassier Rosé dà il meglio entro 18-24 mesi dalla vendemmia. In questo arco temporale mantiene vividezza e brillantezza aromatiche, perfette per essere gustate in estate.

Château Gassier è un'azienda a gestione familiare che dal 1982 valorizza con passione le pendici del Mont Sainte-Victoire, in Provenza. Situata a Puyloubier, può oggi contare su 40 ettari di vigneto biologico a un'altitudine di circa 330 metri, circondata da un paesaggio considerato "Grand Site de France". Qui Cézanne trovava ispirazione e la stessa energia della montagna anima oggi i vini della casa. Le grandi escursioni termiche e l'influsso del vento provenzale mantengono l'acidità e la freschezza tipiche dei vini della zona. Oggi l'azienda è guidata da Georges Gassier e dall'enologa Léa Rouyet. La proprietà è da sempre legata a questo territorio, e le sei generazioni di vinificazione si riflettono in una filosofia artigianale che unisce metodi tradizionali e tecnologie moderne. Dal 2010 l'azienda ha intrapreso la conversione alla viticoltura biologica, estendendo la certificazione progressivamente a tutte le parcelle.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821