



Gassier

— France — Provence

Robe pâle aux nuances de pêche. Le nez s'ouvre sur des arômes de pêche de vigne et de poire, relevés par une touche d'agrumes. En bouche, le vin offre un bel équilibre, alliant rondeur et gourmandise. La finale est fraîche et acidulée.

Note de dégustation

Situé au cœur de l'appellation Côtes de Provence, le Château Gassier se distingue par son engagement envers l'excellence et la préservation de l'authenticité provençale. Idéal à l'apéritif, cette cuvée s'accorde parfaitement avec un poke bowl saumon/mangue, des brochettes de crevettes snackées et des légumes provençaux à la plancha.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Cabernet, Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Mourvèdre, Rolle, Sémillon, Syrah, Tibouren	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13%	Millésime	2024
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rosé	Région	Provence
Allergènes	Contient des sulfites		