



CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2023 " CITIUS " CHÂTEAU GASQUI / BIO

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 80% Grenache noir, 10% Syrah, 10% Cinsault

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat profonde. Nez très fruité rappelant le cassis, la mûre, les cerises et framboises sans jamais évoquer un soupçon de surmaturité. En bouche, l'équilibre est remarquable. Il est rond, les tanins sont peu marqués et bien fondus. La finale est fruitée et possède une belle fraîcheur.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des charcuteries, viandes blanches ou rosées, fromages pas trop forts.

Commentaires du sommelier :

Citius, c'est un vin rouge souple et plutôt léger, au fruité omniprésent et charmeur. La douceur naturelle du grenache se retrouve pleinement dans cette bouteille qu'il compose à hauteur de 80%. Le Château Gasqui, auteur de cette cuvée gourmande à souhait, se situe au cœur de la Provence verte. Le domaine travail en biodynamie depuis plus de 15 ans. Dans cette cuvée, le pressurage à lieu sur grappe entière, les remontages sont légers pendant la macération, la fermentation avec levures indigènes uniquement et en cuve inox. L'élevage de 5 mois en cuve lui donne une patine tout en préservant le caractère fruité et frais du vin.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

