



CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2019 " ROCHE D'ENFER " CHÂTEAU GASQUI / BIO

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : Grenache, Syrah

Note de dégustation :

Vin de teinte grenat soutenue avec quelques reflets d'évolution. Le nez est intense et abouti. Il évoque des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, voir légèrement confits. Un soupçon d'épices et quelques fragrances boisées complètent la palette aromatique de ce beau vin méditerranéen. En bouche, sa structure est charnue, juteuse et possède un caractère fruité omniprésent. Les tanins sont fondus, sa texture douce est séduisante et sa finale généreusement fruitée. Un joli flacon à découvrir sans tarder.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Légumes et viandes grillées (agneau, entrecôte de bœuf). Plateau de fromages corsés.

Commentaires du sommelier :

Le Château Gasqui est niché au cœur de la Provence Verte, à Gonfaron, sur un terroir viticole riche de traditions millénaires. Ici, des vignerons travaillent la terre depuis l'Empire romain. Pionnier en agriculture biologique, profondément attaché à la conservation des sols, le Château Gasqui produit des vins en biodynamie depuis plus de 15 ans. La cuvée Roche d'Enfer, issue d'un assemblage de grenache noir et de syrah récoltés bien murs est la preuve en bouteille que la Provence ne se résume pas qu'aux vins rosés. Ce vin rouge est complexe, riche et possède une agréable texture soyeuse. Une vraie découverte !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

