



## DOMAINE MICHEL GASSIER COSTIÈRES DE NIMES



### Cépages :

52% Grenache blanc, 22%  
Roussanne, 17% Viognier, 7% Clairette, 2%  
Bourboulenc



### Vinification :

Agriculture Biologique certifiée,  
sélection des parcelles pendant 8 mois de  
vieilles vignes, récolte manuelle avec tri et  
réfrigération des raisins, élevage en  
barrique pour 50% du volume.



### Terroir :

Galets roulés et sables limoneux.



### Dégustation :

La couleur jaune pâle teintée de  
vert annonce un vin d'une grande fraîcheur  
et pureté. Le nez complexe nous livre des  
notes florales et minérales aux accents  
d'agrumes frais. La bouche vive et fraîche  
révèle des arômes de fleurs, de fruits  
blancs et de silex et la finale très tendre  
fait preuve d'une grande minéralité.



### Accords mets/vin :

Fromages (vacherin, beaufort),  
viandes (poularde, porc, dinde), mer  
(rouget, sandre, gambas),