




CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE-VICTOIRE

ELEVAE, millésime 2019

UNE RENCONTRE INATTENDUE MAIS ESPÉRÉE
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Entre élevage et éveil des sens, la cuvée **ELEVAE**, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, millésime 2019, représente l'alliance du terroir de la Sainte-Victoire et du demi-muid de chêne autrichien. Un choix gastronomique et insolite qui sublime et éblouit ces fêtes de fin d'année par ses arômes, sa finesse et son élégance.

UN ROSÉ CONFIDENTIEL

ELEVAE représente tout le savoir-faire du Château Gassier: un mariage singulier entre une sélection parcellaire de baies de Grenache, de Syrah et de Rolle, cultivées en agriculture biologique, et un élevage de 24 mois pour créer un rosé de garde.

Ce vin d'exception est produit à partir d'un terroir remarquable, la vallée de la Sainte-Victoire, mais aussi grâce à la précision apportée au travail en cave.

Pour ce second millésime, seulement 3000 bouteilles numérotées ont été produites, un cadeau unique à déposer au pied du sapin ou sur la table pour cette fin d'année.

LA SAINTE-VICTOIRE LE TOIT DU MONDE DES ROSÉS

Ce terroir se caractérise par un microclimat. Les vignes de la Sainte-Victoire font partie des plus élevées de Provence, 350m d'altitude, mais cette montagne apporte aussi une variété de sols exceptionnelle. Cette combinaison d'éléments permet de réaliser de grands vins comme ELEVAE. Néanmoins, ces apports ne seraient rien sans un engagement plus global envers la protection de la biodiversité et de l'environnement de la vigne au chai.



ELEVAE, millésime 2019

UNE ALLIANCE ENTRE LA PASSION ET LE SAVOIR-FAIRE POUR UN ROSÉ D'EXCEPTION

Le Château Gassier protège et respecte son terroir grâce à des pratiques culturelles et de vinifications qui sont en accord avec ses convictions, notamment à travers l'agriculture biologique. Ces engagements se retrouvent dans la cuvée ELEVAE, un vin qui réunit les cépages emblématiques de la Provence, le Grenache (40%), la Syrah (40%) et le Rolle (10%).

L'année 2019, elle, est marquée par un climat ensoleillé et une belle amplitude diurnale qui s'identifie au sein d'ELEVAE par une rondeur et une fraîcheur toute particulière.

Afin d'apporter rondeur et élégance à ce vin, il est élevé pendant 24 mois dans des demi-muids de chêne autrichien avec un bâtonnage quotidien. Cet élevage est non seulement l'une des singularités d'ELEVAE mais il lui apporte aussi une complexité aromatique qui sublime un menu de fêtes de fin d'année.

LES TONALITÉS DU MILLÉSIME 2019

ELEVAE présente une jolie robe aux reflets dorés et aux nuances de mangue.

Le nez est toasté et épicé avec des notes de cannelle. Il se développe ensuite sur des notes d'abricot confit, célébrant ainsi les arômes de fêtes de fin d'année.

La bouche est caractérisée par une attaque franche et une belle rondeur. Elle dévoile ensuite des arômes de pêche et de miel d'accacia.

Un rosé tout en équilibre et en finesse sur une belle longueur finale.





UN MARIAGE ENTRE ELEVAE ET LA GASTRONOMIE, DES ACCORDS PENSÉS PAR DE GRANDS CHEFS

Sur vos tables de fin d'année, ELEVAE s'accorde aussi bien avec des plats méditerranéens comme un Saint-Pierre mariné, assaisonné avec une vinaigrette berlugane à base de mandarine et de gingembre, créé par Arnaud Donckele, chef triplement étoilé des restaurants La Vague d'Or et Plénitude.

Qu'avec une rencontre subtile entre la cuisine européenne et asiatique du chef Ippei Uemura qui propose d'accorder ELEVAE avec des huîtres panées accompagnées d'une sauce au caramel.

Conseils de garde

ELEVAE a un potentiel de garde de 10 ans dans une cave de vieillissement et il se dégustera à une température comprise entre 10 et 12°.

À PROPOS DU CHÂTEAU GASSIER

Château Gassier représente l'excellence des vins du Cru Sainte-Victoire. La propriété se situe à quelques kilomètres de la ville aux mille fontaines, Aix-en-Provence, et porte les valeurs de la French Riviera et de l'Art de Vivre Provençal.

Les 40 hectares du vignoble s'épanouissent sur un terroir d'exception, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Château Gassier sublime son emplacement géographique unique en exaltant, dans chacune de ses cuvées, la richesse du terroir Sainte-Victoire.



INFORMATIONS PRATIQUES

www.chateau-gassier.fr
Château Gassier
Chemin de la colle
13114 Puylobier


CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE-VICTOIRE

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

65€ - Vendu en coffret individuel ou en caisse bois de 3 bouteilles

POINTS DE VENTE

Domaine, boutique en ligne, cavistes, hôtels et restaurants

CONTACT PRESSE

Adèle Parent
Chargée de communication
adele.parent@chateau-gassier.fr
04 42 66 60 09