

*L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL
PRÉSENTE SA 1^{ÈRE} CUVÉE DE VIN ROSÉ
AVEC LA MAISON GASSIER*

L'Hôtel de Crillon s'associe au prestigieux Château Gassier et dévoile sa première cuvée de vin rosé Côtes de Provence Sainte-Victoire, une alliance parfaite entre tradition, raffinement et innovation. Fruit d'un savoir-faire unique, cette nouvelle cuvée incarne l'art de vivre à la française et apporte une touche d'exclusivité aux expériences gustatives des convives de l'hôtel.



UN VIN D'EXCEPTION ISSU D'UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE

C'est pour sa passion pour la viticulture durable et son expertise en matière de vins rosés que le Château Gassier, domaine renommé des Côtes de Provence, a été choisi par les équipes sommellerie de l'Hôtel de Crillon, dirigée par Xavier Thuizat, Chef Sommelier et Meilleur Ouvrier de France.

La cuvée « Le pas du moine - 350 », dont le nom est inspiré du sentier emprunté par les moines pour atteindre la Croix de Provence, fait référence à l'altitude du vignoble de Château Gassier. Ce vin puise sa force dans la fraîcheur naturelle du terroir. Réalisées de nuit pour préserver la fraîcheur des baies et éviter l'oxydation, les vendanges et chaque étape de vinification sont conçues pour maintenir cette fraîcheur. Vinifiée dans les cuves béton historiques de la Maison Gassier, cette cuvée exprime avec pureté le caractère authentique des terroirs de la Sainte-Victoire.



UNE EXPÉRIENCE EXCLUSIVE À VIVRE DANS UN CADRE UNIQUE

Disponible exclusivement à l'Hôtel de Crillon, ce vin rosé est une nouvelle expérience gustative pour les convives des restaurants de l'hôtel. Cette cuvée, sublimée par le flacon hexagonal de la Maison Gassier, est issue d'un assemblage entre la Syrah et le Rolle. Ce Côtes de Provence Sainte-Victoire rosé libère un bouquet de pêche blanche, d'abricot et de violette, rafraichissant et désaltérant. Elle se marie parfaitement avec la cuisine étoilée de L'Écrin comme à celle de Nonos par Paul Pairet, créant ainsi un mariage parfait entre art culinaire et vin.

Avec l'arrivée de cette cuvée, l'Hôtel de Crillon célèbre également le retour des beaux jours et de la saison printemps/été. Dès la fin mars, les hôtes pourront profiter de l'ambiance des restaurants ou du calme de la Cour d'Honneur et de la Cour Gabriel.

1200 bouteilles de ce Millésime 2024 Hôtel de Crillon x Château Gassier seront proposées à l'hôtel dès le 15 mars 2025.

« La philosophie de l'Hôtel de Crillon est de mettre en scène le savoir-faire et les terroirs des vignobles. Château Gassier incarne l'excellence d'une viticulture respectueuse de la nature nous délivrant la pleine expression des vins frais et élégants de la montagne Sainte-Victoire, joyau de la Provence. »

Xavier Thuizat,
Chef Sommelier de l'Hôtel de Crillon



« La priorité de la Maison Gassier a toujours été de s'attacher à produire de grands vins sur les terroirs de Sainte-Victoire. Aujourd'hui, les retrouver dans l'un des plus beaux établissements du monde, l'Hôtel de Crillon, c'est non seulement une fierté mais surtout la plus belle des récompenses de 40 années de travail. »

Olivier Souvelain,
Président de la Maison Gassier



Prix : 85 € la bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

**HÔTEL DE CRILLON,
A ROSEWOOD HOTEL**

Senda Baccar
senda.baccar@rosewoodhotels.com
01 44 71 15 01

Château Gassier - Agence Pain Vin Company

Camille PETIT
cpetit@painvincompany.com
+33 (0) 6 49 58 05 58