



Rött vin

## Gassier Côtes Du Rhône Rouge 2024

Famille Gassier

Pris 0 kr  
nr X5165MG2301 - 750  
ml

**Ursprung** Rhône

**Druvor** grenache, Syrah

**Alk. halt** 14%

**Skörd/vinifikation** druvorna kommer från båda sidorna av Rhônefloden. Högra banken har stora runda stena som täcker röd järnhaltig lera som ger kraft och rikedom till vinet. Vänstra banken har kalkhaltig lera som ger fräschör och struktur. Hela Vinifieringsprocessen sker i cementtankar. Först avstjälkas druvorna och får jäsa i 26° i ca 5 veckor under denna tid arbetar man med att trycka ner skalmassan med jämna mellanrum. Vinet lagras sedan 12 månader och buteljeras utan att klaras eller filtreras.

**Smakbeskrivning** Gassier levererar alltid men denna gång har de överträffat sig själva! Underbar doft som spritter av vildhallon, svarta vinbär, mulbär, blåbär, viol, rosor och en charmig örtighet. Vinet har ett sensuellt och fluffigt sätt att föra sig på och smaken tröttrar inte ut någon smaklök med sina bär, blommor och örter. Tvärt om! Det har ett uttrycksfullt medelfylligt vin som lämnar avtryck och lämnar utrymme för dig och mat med. Ren lekfull eftersmak.

**Passar till** smörrebröd med ett berg av rostbiff. Asiatiska rätter med mera tryck i, vinet blomstrar av fisksås, stark fermenterad bön sås med chili och vitlök. Ugnstekt kyckling med färska örter med pommes och bea. En opretentiös Caprese. Pizza, småplock som paté, oliver, ostbricka, chark. Grillat kött av alla sorter. Härlig vällagad svensk husman. Nordafrikanska och Libanesiska smaker. Du för och vinet följer!

### Om producenten

Michel Gassier är fjärde generationens vinmakare och brukar jorden ekologiskt. 1993 återvände han hem till Frankrike från USA där han tillbringat 10 år, och fick buteljera delar av produktionen under sin pappas stränga öga.

När Michel tog över produktionen helt, lät han halvera skördeuttagen på många av druvsorterna och introducerade nya tekniker som gjorde det möjligt att göra de viner som han gör idag.

År 2006 inledde Michel Gassier ett samarbete med den välkände oenologen, Philippe Cambie. Michel äger egendomen Chateau de Nages som ligger i norra delen av Costières de Nîmes. Till detta vin har man valt ut de vingårdar som har hög andel kalk i jorden. Vingårdarna brukas ekologiskt sedan 2007. Närheten till havet och temperaturväxlingarna mellan dag och natt ger vinerna tillsammans med kalkhaltig lera naturlig syra och fräsch frukt. Redan under den klassiska antiken drack man viner från området som nu är benämnt Costières de Nîmes. 2004 ändrades tillhörigheten till Rhône istället för som tidigare Languedoc. En tillhörighet som även Michel tycker är mycket mera logisk. Michel vill med sina viner visa, att man kan göra lika bra viner här längst söderut i Rhône som man gör längre norrut i regionen. Jordmånen är i princip likadan som i Chateauneuf du Pape. Överst stora runda stenar "Galetes", precis under alluviala sediment "Gres" djupare ner röd lera "Gapans" och nederst Pliocen. sediment.