

Rött vin



Domaine Gassier Nostre Pais Rouge 2023

Famille Gassier



Pris 249 kr
nr 5183001 - 750 ml

Ursprung Costières de Nîmes

Druvor grenache noir 60%, mourvèdre 20%, Syrah 20%, carignan 5%

Vinmakare Michel Gassier

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation 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. Druvorna är handskördade, detta vin är jäst med 1/3 hela klasar och 2/3 avstjälkat utan svavel och med försiktig "punch down". Vinet ligger 12 månader på 2-3 år gamla franska ekfat. 50% av vinet får sedan ligga på jästfällningen i 6 månader medan resterande 50 % av vinet ligger i cementtank. Vinet blandas och buteljeras helt utan filtrering.

Smakbeskrivning härlig omedelbar glädjespridande doft, röd plommonmarmelad, körsbärsconfiture, roiboos, hallon, granatäpple blodapelsin och massor med brunsvarta kryddor! Snygg och resolut, allt sitter på plats och utstrålar styrka. Rödfruktig, köttig och kryddig början, mitt, liksom avslut. Voilà!

Passar lika bra till rustika grytor med tomat, örter och lam som till kycklingburgare. Asiatiska rätter och det indiska köket. Vegetariska rätter eller chark. Vill ni ha vinet till ost, välj komjölsbaserade.

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 Costieres 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.