

Rött vin



Château de Nages Héritage VV 2023

Famille Gassier



Pris 169 kr
nr 9293701 - 750 ml

Ursprung Costières de Nîmes

Druvor grenache 70%, mourvèdre 15%, Syrah 15%

Alk. halt 14.5%

Lansering 10 april 2026

91 poäng - Jeb Dunnock

Skörd/vinifikation Vinet är ekologiskt och kommer från AOP Costières de Nîmes. Det består av en blandning av 70% Grenache, 15% Mourvèdre och 15% Syrah. Druvorna skördas manuellt från terroir med runda småstenar över järnrik röd lera. Vinifikationen sker med naturliga jäststammar och utan SO2. Hälften av druvorna jäser hela, medan resten pressas hela, och jäsningen sker vid 24°C med varm maceration vid 28°C i 20 dagar. Vinet lagras i 12 månader, där ¼ lagras på franska ekfat och resten i cementtankar. Lagringspotential mellan 5-8 år.

Smakbeskrivning Vinet har en klar, granatröd färg och bjuder på en härlig, rik och komplex doft av mogna röda bär som hallon, körsbär och granatäpple, samt inslag av roiboos, blodapelsin, kryddor och örter. Smaken är fyllig och balanserad, med en fin tanninstruktur som avslöjar kryddor, lakrits och mineralitet. Vinet är rödfruktigt, köttigt och kryddigt, med en lång och elegant eftersmak som utstrålar styrka och harmoni.

Passar till sakta grillat lamm med rosmarin, olivolja och citron-ugnsrostade potatisar och fräsch sallad. Flankstek med ugnsröstade eller grillade paprikor, aubergine, lök, squash och couscous med fetaost och mynta. Gott till ost och chark.

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 "Gales", precis under alluviala sediment "Gres" djupare ner röd lera "Gapans" och nederst Pliocen. sediment.