

Vitt vin



Domaine Gassier Nostre Pais Blanc 2021

Famille Gassier



Pris 249 kr
nr 5167401 - 750 ml

Ursprung Costières de Nîmes

Druvor clairette, grenache blanc, Roussanne, Viognier

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation Rankorna står i vingårdar i Costières de Nîmes som har en jordmån liknande den i Chateau-neuf-du-Pape, dvs med galets (stora runda stenar) på järnhaltig röd jord och ca 1,5 m under detta en kalkhaltig kritvit lera. Skörden bärgas för hand och klasarna pressas direkt utan syre. Vinet är vildjäst och alla druvsorter jäser separat och har kontakt med jästen under 8 månader. Lagringen sker uppdelat 50/50 på franska fat och stora cementtankar.

Smakbeskrivning Generös doft av aprikoser, vita vinbär, grillade citroner och örter, vita florala toner, rostade macadamianötter, ljus honung och en flintig mineralitet. Fyllig och len fruktighet blandas med örter, kryddighet som drar åt calabresisk lakrits, flintig mineralitet och pigg orange citrus.

Passar till hela medelhavets olika härliga kök! Skaldjurs och saffransrisotto, Kalvracks med friterad salvia, grillad kyckling med couscous sallad med gillade aprikoser, granatäpple, nötter och färskost. Ungrostad pumpa med rostade nötter och frön toppad smulad fårost, olivolja och rucola. Grillade skaldjur och fiskar.

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.