



Rött vin

Gassier Côtes du Rhône Rouge 2024

Famille Gassier



Pris 149 kr
nr 9456601 - 750 ml

Ursprung Rhône

Druvor grenache 75%, mourvèdre 15%, Syrah 10%

Alk. halt 15%

Ny årgång av Côtes du Rhône från [Gassier](#) i södra Rhône.

Skörd/vinifikation: druvorna kommer från båda sidorna av Rhônefloden. Högra banken har stora runda stena som täcker röd järnhaltig lera vilket 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 jäser i 26 grader i ca fem 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! Den nya årgången av deras Côtes du Rhône är fyllig och elegant med djup rubinröd färg. Doften bjuder på mogna mörka frukter tillsammans med florala toner av viol och en nyans av lakrits. Generös och sammetslen med smaker av björnbär och svarta vinbär, kompletterat toner av timjan och rosmarin. Avslutningen är lång och balanserad med finstämda tanniner och en behaglig friskhet.

Passar till: Smörrebröd med rostbiff. Asiatiska rätter med lite hetta. Ugnstekt kyckling med färska örter med pommes och bea. En opretentiös Caprese. Pizza, småplock som paté, oliver, ostbricka, chark. Grillat kött av alla sorter. Svensk husmanskost.

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 Chateauf du Pape. Överst stora runda stenar "Galetes", precis under alluviala sediment "Gres" djupare ner röd lera "Gapans" och nederst Pliocen. sediment.