DIVINE

Vitt vin



Gassier Les Cistes Chardonnay PET 2025

Famille Gassier

Pris 120 kr
nr 7462121 - 750 ml

Ursprung Costières de Nîmes Gard Rhône

Druvor chardonnay

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation Vinet speglar både terroir och framtidstänk. Vinet är gjort på 100% ekologisk Chardonnay från Gard-regionen i södra Frankrike och produceras av Domaine Gassier, en pionjär inom hållbar och regenerativ vinodling. Odlingen sker med fokus på biologisk mångfald, jordhälsa och minimalt ingrepp, där metoder som täckgrödor, kompostering och minskad jordbearbetning bidrar till att stärka vinrankornas naturliga motståndskraft. Vinet är helt utan fatlagring för att bevara den rena fruktkaraktären och buteljeras i en flaska av 50% återvunnen PET – ett lätt, okrossbart och återvinningsbart alternativ som kombinerar miljömedvetenhet med praktisk användning.

Smakbeskrivning Ett livligt och friskt vitt vin med tydlig druvkaraktär. Det bjuder på rena och fruktiga toner av citrus och vit persika, kompletterade av en subtil sälta som för tankarna till havsbris. Vinet har en krispig syra och en mineralisk fräschör som gör det både uppfriskande och elegant. Eftersom det inte har lagrats på ekfat framträder frukten i sin mest transparenta och ursprungliga form, vilket ger ett vin med precision och klarhet.

Passar till moderna och lättare maträtter där friskhet och fruktighet står i fokus. Det passar särskilt bra till skaldjur, växtbaserade rätter eller kryddig asiatisk mat. Les Cistes Chardonnay är också idealiskt för avslappnade tillfällen där man vill ha ett kvalitativt vin utan att det känns pretentiöst – perfekt till picknick, grillkvällar eller vardagsmiddagar med en fräsch twist.

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 Nïmes. 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 Nïmes. 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.