



Vitt vin

Gassier Blanc Picpoul-Chardonnay 2025

Famille Gassier



Pris 0 kr
nr X5165MG2701 - 750 ml

Ursprung Gard

Druvor chardonnay, picpoul

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation 100% avstjälkade druvor, ingen adderad SO2 samt temperaturkontrollerad kall skalkontakt i 4-6 timmar för att behålla fräschören. Man använder bara inhemsk jäst samt att man pressar helt utan kontakt med syre för att behålla ytterligare friskhet.

Smakbeskrivning Aromatiskt vitt vin som öppnar med toner av citrus och stenfrukt.

Passar till Fisk och skaldjur eller bara som sällskapsvin.

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