



Vitt vin

Domaine Gassier Embruns de Viogner 2023

Famille Gassier



Pris 199 kr

nr 5192301 - 750 ml

Ursprung Rhône

Druvor Viognier

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation jordmånen är en blandning av "Rhône -pebbles", lera och uråldrig sjöbotten nu full med kalk. Alla druvor skördas för hand. Vinet ligger sedan med skalkontakt i 12 timmar i kylkontrollerad tankar. Vinet vilar sedan på cementtankar med jästfällningen ända fram till december med återkommande battonage för att ge vinet extra kropp.

Smakbeskrivning stor ljuvlig floral, tropisk och kryddig doft. Fång av kaprifol, skymningsblommor och rosor. Litchi, ananas, persikor, päron, limezest och citron. Allt är höljt som i en skimmer av orientaliska kryddor som svart och grön kardemumma och nejlikor. Opulent solmoget behag, smackig fruktighet och snygg mineralitet. Som en tropisk frisk sallad.

Passar till grillad fisk med en tomatsalsa med sardeller, kaptis och chili. Hibachi grillade skaldjur. Friterad tonfisk med rättika, koriander, färsk ingefära med soya, lime och sesamdressing. Chips med tryffel majo.

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