



Rött vin

Gassier Les Cistes Rouge

Famille Gassier



Pris 149 kr
nr 5514801 - 750 ml

Ursprung Vin de France

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation Vin de France (VdF) grundades 2009 som en del av en EU-reform av vinindustrin i Frankrike med syfte att ge vinmakarna obegränsad frihet. Det i princip enda kravet är att druvorna odlas och vinifieras i Frankrike. Rankorna växer i lerjordar och kalksten. Druvorna skördas tidigt för att alkoholen ska bli lägre och viner fräschare. Druvklasarna avstjälkas och tas ner i temperatur och får förjása i 5 dagar. Macerationen är kort bara 6 dagar för att få en fin och mjuk tanninstruktur. Allt på Gassier är gravitationsrunnet och detta vin har uteslutande jäst och lagrats på ståltankar. Inget svavel tillsätts under hela vinifikationen, först vid buteljeringen och då ytterst sparsamt.

Smakbeskrivning lugn doft av mörka och röda bär tydligast klarbär och slånbär sedan kommer svartpeppar, muskot, rosmarin, lavendel och salvia. Medelfylligt vin med balanserad frukt, tydliga inslag av omgivande örter (garrigue), bra friskhet och franskt savoröst avslut.

Passar till klassisk franskt rödvin gillar klassisk mild sammansatt mat. Chèvre chaud, Grillad kyckling med krämig potatissallad med gräddfil, senap, pepparrot och kaporis. Pizza bianca. Schnitzel med smörstekt småpotatis sprinklad med citrontimjan och gräslök. Fläskfilé med bea, eller vaktel fylld med chorizo och schalottenlök.

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.