

Vitt vin



Liberty Nages Blanc Picpoul Chardonnay

Famille Gassier



Pris 0 kr
nr X5165MG2601 - 750
ml

Ursprung Vin de France**Druvor** chardonnay, picpoul**Alk. halt** 12%

Skörd/vinifikation Detta vin kommer från ekologiskt certifierade vingårdar som odlas på ler- och kalkjord, vilket ger en utmärkt grund för de valda druvsorterna Chardonnay och Picpoul. Vinet har framställts med stor omsorg och följer en ekologisk vinframställning under certifiering från Bureau Veritas. För att maximera den primära fruktigheten har druvorna fått en kall kontakt med skalen under 12 timmar. Pressningen skedde i syrefri miljö, och vinet har fermenterats med naturliga jästarter. Vinet har sedan lagrats på sina fina jästfällningar under 8 veckor med regelbunden omrörning för att ge komplexitet och elegans.

Smakbeskrivning Vinet har en vacker, gul färg med gröna nyanser och en inbjudande doft som påminner om en korg fylld med grapefrukt, mandariner och passionsfrukt. Smaken är saftig och har en fin spänning, där den fruktiga eftersmaken förhöjs med en diskret mineralitet. Vinet bjuder på en härlig balans mellan fruktighet och friskhet, vilket gör det både uppfriskande och komplext.

Passar till Detta vin är perfekt att servera vid 10°C och passar utmärkt till en mängd rätter. Det går bra ihop med ost som Nevat, Picodon och Humboldt Fog, samt lättare rätter som fläskkött, kyckling eller torsk. Det är även en utmärkt matchning för skaldjur som ostron eller sushi, och passar bra till grönsaker som morötter, selleri och sparris. Vinet harmoniserar också fint med kryddiga smaker från örter som gräslök, citrongräs och koriander, samt citrusbaserade rätter eller fruktsallader med mango och melon.

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.