



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Michel Gassier Garrigues 2021

Rødvin | Rhône, Frankrike | SAP-nr.: 9065161 | EPD-nr.: 9065161 | Pris: 166,00 inkl. mva |



ØKOLOGISK



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	95 % syrah og 5 % grenache
Distrikt	Rhône	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Costières de Nîmes	Sukker	0.2 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	Syre	4.4 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Vinifikasjon

Syrah og grenache samfermenteres spontant med stedegen gjær, og cirka 25 prosent fermenteres med hele drueklaser. Tre uker skallmaserasjon. Halvparten modnes i betong og resten i brukte franske eikefat i ni måneder.

Bruksområde

Svært anvendelig til alt fra festmat som lam, vilt og storfe som er stekt, grillet eller i gryter til lettere hverdagsretter som ovnsbakt kylling, pizza, taco eller pasta. Det er de silkemyke tanninene kombinert med den høye friskheten og modne fruktigheten som gjør den så anvendelig til ulik mat.

Opprinnelse

Gassier Garrigues er en spesialblend utviklet av Michel Gassier og Christopher Moestue i forbindelse med et anbud fra Vinmonopolet på økologisk Costières de Nîmes med skrukork. Vi utviklet tre ulike blender og kom på topp med alle tre! Det er vinneren som er i hyllene hos de aller fleste Vinmonopol og som stadig får topp omtale fra toneangivende mat- og vinjournalister. Garrigues er utviklet eksklusivt for Norge.

Karakteristikk

Klar dyp rødfiolett farge. Sval og fersk duft av modne bjørnebær, kjøttfulle sorte moreller, pepper, hengt kjøtt, garrigues, lyng og lavendel med jordlige og medisinske toner og et hint av vanilje.

Ung, ren og rik vin med lette, fine og lange tanniner i en silkemyk munnfølelse og en frisk, dyp og tett smak av saftige plommer, sødmefulle røde og mørke kirsebær, lakris og mynte med animalske toner og en lang og fast avslutning.