



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Michel Gassier Garrigues 2022

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 7950601 | SAP-nr.: 9083528 | EPD-nr.: 4908588 | Pris: 159,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

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



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Vinen er like anvendelig til festmat som lam, vilt og storfe som er stekt, grillet eller puttet i langtidskokte gryter som til hverdagsretter som ovnsbakt kylling, pizza, pasta eller taco. Den hamler også opp med godt krydret mat og varierte ostefat. Det er de silkemyke tanninene kombinert med den høye friskheten og modne fruktigheten som gjør den så anvendelig til ulik mat.

Vinifikasjon

Druene håndplukkes, og vinen har gjennomgått tradisjonell vinifikasjon. 95 prosent syrah og 5 prosent grenache er spontanfermentert sammen (hvorav 25 prosent med hele klaser) på 24 grader i temperaturkontrollerte stål- og sementtanker med tre uker skallmaserasjon, og det gjøres flere omstikkinger for å bevare fruktkvaliteten i vinen. Halvparten av vinen modnes i betong og den andre halvparten i brukte franske eikefat i ni måneder.

Karakteristikk

Klar, dyp og mørk rubinrød farge. Sval, intens og elegant duft av modne bjørnebær, kjøttfulle sorte moreller, ferske solbær, søte blåbær, nykvernet pepper, hengt kjøtt, fioler, lyng, lavendel og skogbunn med et hint av blodappelsin, vanilje, blyant og kamfer.

Dette er en ung, ren og rik vin med lette, fine og lange tanniner i en frisk, sjarmerende og fløyelsmyk munnfølelse og en kompleks, dyp og tett smak av saftige plommer, sødmefulle røde og mørke kirsebær, lakris, lær og mynte og en lang, fast og rødbærsfruktig avslutning med innslag av rabarbra.

Opprinnelse

Navnet Garrigues henspiller på det duftende landskapet av busker og ville urter i Costières de Nîmes. Denne vegetasjonen slynger seg mellom Gassiers vinmarker og bidrar til vinens middel-havsaktige aromaer – og det er nettopp dette som har gitt opphav til illustrasjonen på etiketten. Denne fremhever tre av de viktigste garrigues-plantene som gir bier, humler og sommerfugler betydelige mengder av både pollen og nektar, som begge er viktige ettersom de fyller ulike funksjoner i en blomsts reproduktive syklus: salvie, santolina og søtvier.

Gassier Garrigues er en spesialblend som i sin tid ble utviklet av Michel Gassier og Christopher Moestue i forbindelse med et anbud fra Vinmonopolet på økologisk Costières de Nîmes med skrukork. Det ble laget tre ulike blander, og de endte på henholdsvis første-, andre- og tredje plass!