

Côtes du Rhône AOP

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Vignobles Michel Gassier
Art. Nr.: 407.423

Herkunftsland: Frankreich
Region: Rhône
Ort des Gutes: Caissargues



Auszeichnungen

Jeb Dunnock: 91 Punkte (Jg. 2018)
Jeb Dunnock: 90-92 Punkte (Jg. 2019)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2017)

Weingut / Erzeuger

Michel Gassier ist mehr als ein Winzer, er ist ein Agrar-Forscher, tief verbunden mit dem Land, in dem er aufgewachsen ist. Die Arbeit im Weinberg ist für Gassier nicht nur Beruf, sondern Leidenschaft. Er ist überzeugt, dass das Terroir umso mehr von sich preisgeben kann, je weniger es gestört wird. Durch Beobachtung, Respekt und Geduld gibt er dem Boden die Zeit, die er braucht, um sein Bestes zu geben - für uns und die kommenden Generationen.

Gassier ist immer auf der Suche nach dem perfekten Weinberg, der die Frische im Wein bewahrt und biologisch bewirtschaftet werden kann. Im Keller greift er nur so weit wie nötig ein, damit die Weine ein persönliches Abbild ihrer Appellation und ihrer Rebsorten werden. Michel Gassier ist aber auch ein Forscher. Er hinterfragt gerne, strebt nach Perfektion und betrachtet jeden seiner Weine als einzigartige Kreation, die ihren eigenen Weg im Weinberg, im Weingut und im Keller braucht. Er tauscht sich gerne mit anderen terroirorientierten Winzern aus und lässt sich von deren Überzeugungen und Methoden inspirieren. Zu Hause lässt er sich inspirieren und interpretiert ihre Techniken auf seine einzigartige Weise.

Als leidenschaftlicher Verfechter der Costières de Nîmes und "seiner" Camargue widmen sich seine Frau Tina und er der Herstellung von Weinen, die ein intimer Ausdruck seines Terroirs sind und das Potenzial und den Reichtum seiner Appellation zeigen. Jedes Detail, von der Pflege des Terroirs bis zur Assemblage der Weine, spiegelt die Verbundenheit mit dem Terroir wider - selbst die Etiketten der Weine. Eine Arbeit, eine Überzeugung und viele Weine zum Verlieben.

Beschreibung

Farbe: tiefes braunrot
Rebsorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Charakteristik: ein kleiner Stillbruch von Gassier, im Vergleich zu den sonst eleganteren, kühleren Weinen: expressive Nase mit dunklen Früchten (Brombeere und Heidelbeere), etwas Schokolade und Tabak, am Gaumen sehr weich mit seidigem Tannin und süßer Frucht, sehr zugänglich
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	15 % vol.
Restzucker:	4 g/l
Gesamtsäure:	3,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftige Gerichte mit dunklen Soßen: Braten von Rind, Schwein, Schaf oder Wild

Stand: 31.05.2026 10:07 Uhr