

Chemin de Moscou från Domaine Gayda - ett härligt energiknippe



En engelsman och en sydafrikan. Ja, det är ägarkonstellationen bakom Gayda som etablerades 2003. Direkt från start valde man att odla ekologiskt och några av vingårdarna är även certifierade idag. Syrah går i spetsen här, uppbakad av grenache, carignan och cinsault. Vingårdarna i La Livinière klättrar uppåt 400 meters höjd och deras signum är ofta en tydlig syrastruktur, något som balanserar området ofta

generösa frukt.

Vi har provat egendomens Chemin de Moscou och nu med snart fyra år på nacken så börjar vinet bli riktigt spännande, inte minst nu vintertid när vi njuter av mustigare anrättningar.

2015 Chemin de Moscou (artikel 70655 BS, 319 kr)

Här möts syrah, grenache och ett stänk cinsault även om den förstnämnda dominerar med 65 procent. Bouqueten bjuder på ett brett spektrum av intryck; från kompost och höstaktiga nyanser till blommiga inslag, mörk skön frukt, kryddig ek och peppar. Smaken har ett härligt ös i frukten samtidigt som den visar upp täta men inlindade tanniner, peppriga inslag, ek och lite höstlövs känsla. Levande, härligt energiknippe med pigg syra i avslutet.

Redaktionens intryck: **92/100 LGP**

En kraftknippe med påkopplad charm och särskilt passande till dig som är svag för vad södra Frankrike erbjuder. Det finns en fräschör i vinet som är enastående och även om det finns fat med i bilden så är det ett skickligt hantverk där eken inte tillåts dominera.