Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE GASSIER, NOSTRE PAÏS BLANC BIO

Producent :	Michel Gassier
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Costières de Nîmes
Type wijn:	Witte wijn
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Grenache blanc, viognier, roussane

Beschrijving:

Wijnmaker Michel Gassier komt met deze Nostre Païs terug naar een regio in de buurt van Nîmes die uitgestorven leek. Een streek waar de wijn het cement was tussen mensen en ze bijeen bracht om te praten en te feesten. De verdwenen identiteit van de mensen en het plezier van het leven, wil Michel terug brengen door te investeren in deze mooie terroir. Een nobel doel dat resulteert in een authentieke wijn die bovendien biologisch gecertifieerd is. Deze cuvée is gemaakt van grenache blanc (90%) en wordt manueel geplukt. Na de oogst rijpt 50% 6 maanden sur lies in eiken vaten. De goudgele kleur vermoedt een wijn met diepte. Hij heeft bloemige aroma's, rijp en een vleugje mineraliteit. De mond verraadt de neus niet. Een frise aanzet met een fijne aroma's van bloemen en rijpe witte vruchten. De finisch kenmerkt zich door de fluweelzachtige afdronk doordrongen van frisse mineralige smaken. Een boeiend spektakel die ons doet verlangen naar een volgend glas ! Meer info op www.michelgassier.com

Wijn & Gerecht:

Serveer à 8-10° bij zeevruchten à la crème, kip of kalkoen, parelhoen of een gegrillde coquille met een safraansausje. Eveneens passend bij bergkazen (beaufort, vacherin).

Bewaartijd:

3-5 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE GASSIER, NOSTRE PAÏS BLANC BIO

Producent : Michel Gassier
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Costières de Nîmes
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 14%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Grenache blanc, viognier, roussane

Beschrijving:

Wijnmaker Michel Gassier komt met deze Nostre Païs terug naar een regio in de buurt van Nîmes die uitgestorven leek. Een streek waar de wijn het cement was tussen mensen en ze bijeen bracht om te praten en te feesten. De verdwenen identiteit van de mensen en het plezier van het leven, wil Michel terug brengen door te investeren in deze mooie terroir. Een nobel doel dat resulteert in een authentieke wijn die bovendien biologisch gecertifieerd is. Deze cuvée is gemaakt van grenache blanc (90%) en wordt manueel geplukt. Na de oogst rijpt 50% 6 maanden sur lies in eiken vaten. De goudgele kleur vermoedt een wijn met diepte. Hij heeft bloemige aroma's, rijp en een vleugje mineraliteit. De mond verraadt de neus niet. Een frise aanzet met een fijne aroma's van bloemen en rijpe witte vruchten. De finisch kenmerkt zich door de fluweelzachtige afdronk doordrongen van frisse mineralige smaken. Een boeiend spektakel die ons doet verlangen naar een volgend glas ! Meer info op www.michelgassier.com

Wijn & Gerecht:

Serveer à 8-10° bij zeevruchten à la crème, kip of kalkoen, parelhoen of een gegrillde coquille met een safraansausje. Eveneens passend bij bergkazen (beaufort, vacherin).

Bewaartijd:

3-5 jaar