



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

DOMAINE MICHEL GASSIER, SYRAH DE BROUSSON

Producent : Michel Gassier
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Costières de Nîmes
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 15%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Syrah, mourvêdre

Beschrijving:

Wijnmaker Michel Gassier komt met deze Syrah de Brousson 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 terugbrengen door te investeren in deze mooie terroir. Een nobel doel dat resulteert in een authentieke wijn die bovendien biologisch gecertificeerd is. Deze syrah is een speciale cuvée die slechts in de beste jaren wordt gemaakt. Hij is gemaakt van 99% oude syrah en 1% mourvêdre. De wijnstokken staan op een speciale locatie net buiten Nîmes naast de Cevennes en behoort tot één van de oudste wijngaarden in de regio. Na de manuele pluk macereert het sap gedurende 30 dagen en verdwijnt dan 2 jaar op 600 lit vat sur lie. In het glas ruiken we duidelijk de pepertoets, violet en cassis. In de mond proeven we een fijne wijn met veel fruit en frisheid. Geef de wijn wat tijd in een groot glas of karafeer even vooraf. Info op www.michelgassier.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16-17° bij lamsvlees, stoofpotjes of een kruidige côte à l'os op de BBQ.

Bewaartijd:

+10 jaar



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

DOMAINE MICHEL GASSIER, SYRAH DE BROUSSON

Producent : Michel Gassier
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Costières de Nîmes
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 15%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Syrah, mourvêdre

Beschrijving:

Wijnmaker Michel Gassier komt met deze Syrah de Brousson 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 terugbrengen door te investeren in deze mooie terroir. Een nobel doel dat resulteert in een authentieke wijn die bovendien biologisch gecertificeerd is. Deze syrah is een speciale cuvée die slechts in de beste jaren wordt gemaakt. Hij is gemaakt van 99% oude syrah en 1% mourvêdre. De wijnstokken staan op een speciale locatie net buiten Nîmes naast de Cevennes en behoort tot één van de oudste wijngaarden in de regio. Na de manuele pluk macereert het sap gedurende 30 dagen en verdwijnt dan 2 jaar op 600 lit vat sur lie. In het glas ruiken we duidelijk de pepertoets, violet en cassis. In de mond proeven we een fijne wijn met veel fruit en frisheid. Geef de wijn wat tijd in een groot glas of karafeer even vooraf. Info op www.michelgassier.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16-17° bij lamsvlees, stoofpotjes of een kruidige côte à l'os op de BBQ.

Bewaartijd:

+10 jaar