



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



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

## **DOMAINE GASSIER, NOSTRE PAÏS ROUGE BIO**

|                                |                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------|
| <b><u>Producent :</u></b>      | Michel Gassier                                 |
| <b><u>Werelddeel:</u></b>      | Europa                                         |
| <b><u>Land:</u></b>            | Frankrijk                                      |
| <b><u>Appellatie:</u></b>      | Costières de Nîmes                             |
| <b><u>Type wijn:</u></b>       | Rode wijn                                      |
| <b><u>Alcoholgehalte:</u></b>  | 14%                                            |
| <b><u>Inhoud:</u></b>          | 75cl                                           |
| <b><u>Druivenras(sen):</u></b> | Grenache, carignan, mourvèdre, cinsault, syrah |

### **Beschrijving:**

Wijnmaker Michel Gassier komt met 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 terugbrengen door te investeren in deze mooie terroir. Een nobel doel dat resulteert in een authentieke wijn die bovendien biologisch gecertificeerd is. Deze cuvée is gemaakt van grenache (35%), carignan (25%), mourvèdre (20%), cinsault (15%) en syrah (5%) en wordt manueel geplukt. Na de oogst rijpt 50% 6 maanden sur lies in eiken vaten waarna hij ongefilterd wordt gebotteld. De kleur is violet. Na het walsen in het glas ontstaan geuren van kersen en zwart fruit. Een complexe en intense neus die in het glas voortdurend evolueert. In de mond is er meteen een explosie van kruiden en zelfs cacao. Een volle mondstructuur die zijn finesse haalt op het eind met impressies van vers fruit, mineralen en fijne tannine. Geef de wijn wat tijd in uw glas of karaffeer vooraf! info op [www.michelgassier.com](http://www.michelgassier.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 17° bij lamsvlees met een kruidige, getomateerde saus. Een kalfsbiefstuk met boschampionns of een grillade van rood vlees met ratatouille.

### **Bewaartijd:**

5-6 jaar

## **DOMAINE GASSIER, NOSTRE PAÏS ROUGE BIO**

|                                |                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------|
| <b><u>Producent :</u></b>      | Michel Gassier                                 |
| <b><u>Werelddeel:</u></b>      | Europa                                         |
| <b><u>Land:</u></b>            | Frankrijk                                      |
| <b><u>Appellatie:</u></b>      | Costières de Nîmes                             |
| <b><u>Type wijn:</u></b>       | Rode wijn                                      |
| <b><u>Alcoholgehalte:</u></b>  | 14%                                            |
| <b><u>Inhoud:</u></b>          | 75cl                                           |
| <b><u>Druivenras(sen):</u></b> | Grenache, carignan, mourvèdre, cinsault, syrah |

### **Beschrijving:**

Wijnmaker Michel Gassier komt met 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 terugbrengen door te investeren in deze mooie terroir. Een nobel doel dat resulteert in een authentieke wijn die bovendien biologisch gecertificeerd is. Deze cuvée is gemaakt van grenache (35%), carignan (25%), mourvèdre (20%), cinsault (15%) en syrah (5%) en wordt manueel geplukt. Na de oogst rijpt 50% 6 maanden sur lies in eiken vaten waarna hij ongefilterd wordt gebotteld. De kleur is violet. Na het walsen in het glas ontstaan geuren van kersen en zwart fruit. Een complexe en intense neus die in het glas voortdurend evolueert. In de mond is er meteen een explosie van kruiden en zelfs cacao. Een volle mondstructuur die zijn finesse haalt op het eind met impressies van vers fruit, mineralen en fijne tannine. Geef de wijn wat tijd in uw glas of karaffeer vooraf! info op [www.michelgassier.com](http://www.michelgassier.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 17° bij lamsvlees met een kruidige, getomateerde saus. Een kalfsbiefstuk met boschampionns of een grillade van rood vlees met ratatouille.

### **Bewaartijd:**

5-6 jaar