

Michel Gassier, L.Coucardié rouge BIO 2016 MAG

Beschrijving

Wijnmaker Michel Gassier komt met Lou Coucardié 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 en bovendien biologisch gecertificeerd. Coucardié komt van de stieren die in de Camargue vroeger ingezet werden voor de stierengevechten. Alleen de sterkste mochten deelnemen. De wijnmaker kiest zijn beste vaten om deze wijn te maken. Hij is gemaakt van 3 druiven : mourvêdre, syrah en grenache. De wijnmaker zorgt voor optimale omstandigheden om een grote wijn te maken. Manuele oogst, dubbele selectie tijdens de pluk, élevage op barriques gedurende 15-18 maanden,... Een erg intense wijn met kracht en finesse onder het kurk. Aroma's van eucalyptus, vanille en zwart fruit. Schenk de wijn alvast in grote glazen en laat de wijnen open komen. In de mond treffen we een wijn met fijne tannine, zacht, rijp fruit met een opmerkelijke frisheid. info op www.michelgassier.com

Gerecht

Karafeer de wijn 2 uur vooraf. Serveer aan 17-18° bij zuiderse gerechten, hertenkalf, lamsboutje met ratatouille,...

Bewaar tijd	5-8 jaar
Producent:	Gassier
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Costières de Nîmes
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	1,5L
Druivenras(sen):	mourvêdre, syrah, grenache