

Michel Gassier, Lou Coucardié blanc BIO 2018

Beschrijving

Wijnmaker Michel Gassier komt met deze 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 die bovendien biologisch gecertificeerd is. Coucardié komt van de stieren die in de Camargue vroeger ingezet werden voor de stierengevechten. Alleen de sterkste mochten deelnemen. De wijnmaker kiest zijn 6 beste vaten om deze wijn te maken. Hij is gemaakt van 3 druiven: roussane, grenache en viognier. De wijnmaker zorgt voor optimale omstandigheden om een grote wijn te maken. Manuele oogst, dubbele selectie tijdens de pluk, elevage op barriques gedurende 10 maanden,... Een erg intense wijn met kracht en finesse onder het kurk. Aromas van witte bloemen, vanille, violet en kruiden. Volle aanzet in de mond met rijp fruit, mineraliteit en op 't eind een mooie frisheid. info op www.michelgassier.com

Gerecht

Geniet met volle teugen bij rijke visgerechten met zuiderse toetsen, wit vlees of bij kazen. Schenk de wijn in grote glazen à 8-10 graden.

Bewaartijd	5-6 jaar
Producent:	Gassier
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Costières de Nîmes
Type:	Witte wijn
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	roussane, grenache, viognier