

Michel Gassier

Viognier



COSTIERES DE NIMES, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domein: Vignobles Michel Gassier

Vignobles Michel Gassier is een familiebedrijf gelegen in het Zuiden van de Rhônevallei. Costières de Nîmes is de meest zuidelijk gelegen appellatie en strekt zich uit tot aan de Camargue. Hun filosofie is steeds het creëren van ambachtelijke wijnen, ontworpen met de eerbiediging van het milieu en absolute focus op de essentie, namelijk de expressie van het terroir. Ze worden erkend en beschouwd als referentie binnen de zuidelijke Rhônevallei door onder andere: Bettane & Desseauve, La Revue des Vins de France, Robert Parker en Wine Spectator.

Druivensoorten: 100% Viognier

Bodem: klei en leem

Vinificatie:

Manuele oogst met sortering. Peliculaire maceratie op lage temperatuur gedurende 24 uur. Débourage. Fermentatie in betonnen vaten bij een temperatuur van 18°C. Gedeeltelijke malolactische fermentatie (15%).

Rijping: Sur lies met batonnage (omroeren) tot eind december.

Degustatie notities:

Mooi gele kleur met gouden reflecties. Explosieve neus die aroma's van abrikoos en mandarijn onthullen. Frisse en volle smaak. Krachtige aroma's van vers fruit. Aanhoudende fruitsmaak en fraîcheur in de afdronk.

Serveersuggesties:

Aperitief, wit vlees, vis, dessert.

Alcoholgehalte: 13,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Michel Gassier

Viognier



COSTIERES DE NIMES, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domaine: Vignobles Michel Gassier

Vignobles Michel Gassier est une entreprise familiale du Sud de la Vallée du Rhône. Les Costières de Nîmes, vignoble le plus au sud de la Vallée de Rhône, s'étend jusqu'à la Camargue. Leur philosophie est toujours de nourrir des vins artisanaux conçus avec un respect absolu de l'environnement et en mettant l'accent sur l'essentiel: l'expression du terroir. Ils sont reconnus et considérés comme une référence des vins de la vallée du Rhône méridionale par entre autres: Bettane & Desseauve, la revue des Vins de France, Robert Parker et le Wine Spectator.

Cépages: 100% Viognier

Sol: Argilo Limoneux

Vinification:

Récolte manuelle avec tri. Macération pelliculaire à basse température pendant 12 heures. Stabulation sur bourbes à 8°C pendant 5 jours avec batonnage. Débourage turbide et fermentation en cuve béton à 18°C. Fermentation malolactique partielle (15%).

Elevage: sur lies avec batonnage jusqu'à Noël.

Notes de dégustation:

Robe jaune avec des reflets dorés. Nez explosif, aux arômes d'abricot et de mandarine. Bouche velouté, elle développe des arômes soutenus de fruits frais. Finale longue sur le fruit et la fraîcheur.

Accords Mets:

Apéritif, viandes blanches, poisson, dessert.

Taux d'alcool: 13,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6