

# Michel Gassier

## Nostre Pais Blanc



---

### COSTIERES DE NIMES, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2014

**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:** 52% Grenache Blanc  
22% Roussanne  
17% Viognier  
7% Clairette  
2% Bourboulenc

**Bodem:** keien, zand en leem

**Vinificatie:**

Druiven afkomstig van percelen met oude wijnstokken met een laag rendement. Manuele oogst met sortering en koeling van de druiven. Druiven worden onmiddellijk geperst om de aciditeit te bewaren.

**Rijping:** In Franse eikenhouten vaten gedurende 8 maanden, waarvan 50% sur lies.

**Degustatie notities:**

Lichtgele kleur met groene reflecties. Complexe neus, die florale en minerale aroma's onthult met toetsen van citrusvruchten. Frisse en levendige smaak met florale aroma's. Toetsen van witte vruchten en silex in de zachte afdronk.

**Serveersuggesties:**

Gevogelte, varkensvlees, vis, dessert.

**Alcoholgehalte:** 13,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Michel Gassier

## Nostre Pais Blanc



---

### COSTIERES DE NIMES, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**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:** 52% Grenache Blanc  
22% Roussanne  
17% Viognier  
7% Clairette  
2% Bourboulenc

**Sol:** Galets roulés, sables, limoneux.

**Vinification:**

Agriculture biologique certifiée. Récolte manuelle avec tri et réfrigération des raisins avant passage en cave. Pressée directe puis fermentation en levures indigènes.

**Elevage:** En barriques de chêne Français pendant 8 mois pour 50% du volume en présence des lies.

**Notes de dégustation:**

Robe jaune pâle tannée de vert. Le nez complexe nous livre des notes florales et minérales aux accents d'agrumes frais. La bouche vive et fraîche révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs et de silex. La finale très tendre.

**Accords Mets:**

Poularde, dinde, porc, poisson, dessert.

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Michel Gassier

## Nostre Pais Blanc



---

SCORES - 2014

---

**Wine Spectator**

90/100 - Michel Gassier Nostre Pais White 2014

Lively, with wet straw, white ginger, white peach and apricot notes driving along, carried by a twinge of matchstick through the finish. - JM



91/100 - 2014 Michel Gassier Nostre Pais Blanc

The 2014 Costières de Nîmes Nostre Pais is another winner. Made from 52% Grenache Blanc, 22% Roussanne, 17% Viognier and the balance Clairette and Bourboulenc, it exhibits outstanding notes of citrus blossom, white flowers, licorice and green apple. Medium-bodied, fresh, pretty and focused, it should be better in the next four to six months (probably by the time you read this) and drink well for 1-2 years. -JD

# Michel Gassier

## Nostre Pais Blanc



---

### COSTIERES DE NIMES, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**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:** 52% Grenache Blanc  
22% Roussanne  
17% Viognier  
7% Clairette  
2% Bourboulenc

**Bodem:** keien, zand en leem

**Vinificatie:**

Druiven afkomstig van percelen met oude wijnstokken met een laag rendement. Manuele oogst met sortering en koeling van de druiven. Druiven worden onmiddellijk geperst om de aciditeit te bewaren.

**Rijping:** In Franse eikenhouten vaten gedurende 8 maanden, waarvan 50% sur lies.

**Degustatie notities:**

Lichtgele kleur met groene reflecties. Complexe neus, die florale en minerale aroma's onthult met toetsen van citrusvruchten. Frisse en levendige smaak met florale aroma's. Toetsen van witte vruchten en silex in de zachte afdronk.

**Serveersuggesties:**

Gevogelte, varkensvlees, vis, dessert.

**Alcoholgehalte:** 13,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Michel Gassier

## Nostre Pais Blanc



---

### COSTIERES DE NIMES, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**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:** 52% Grenache Blanc  
22% Roussanne  
17% Viognier  
7% Clairette  
2% Bourboulenc

**Sol:** Galets roulés, sables, limoneux.

**Vinification:**

Agriculture biologique certifiée. Récolte manuelle avec tri et réfrigération des raisins avant passage en cave. Pressée directe puis fermentation en levures indigènes.

**Elevage:** En barriques de chêne Français pendant 8 mois pour 50% du volume en présence des lies.

**Notes de dégustation:**

Robe jaune pâle tannée de vert. Le nez complexe nous livre des notes florales et minérales aux accents d'agrumes frais. La bouche vive et fraîche révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs et de silex. La finale très tendre.

**Accords Mets:**

Poularde, dinde, porc, poisson, dessert.

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

Michel Gassier  
Nostre Pais Blanc