

# Michel Gassier

## Syrah



---

### 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:** 97% Syrah  
3% Viognier

**Bodem:** keien, leem

**Vinificatie:**

Manuele oogst. Prefermentaire maceratie op lage temperatuur gedurende 5 dagen. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 24°C.

**Rijping:** Rijping in eikenhouten vaten gedurende 9 maanden.

**Degustatie notities:**

Diepe granaatrode kleur. Fijne en intense neus die aroma's van violette, rode vruchten, peper en drop onthullen. Rijke wijn met complexe aroma's. Fijne en delicate tannines in de afdronk.

**Serveersuggesties:**

Wild, lamsvlees, eend, tonijn.

**Alcoholgehalte:** 13,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Michel Gassier

## Syrah



---

### COSTIERES DE NIMES, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2014

**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:** 97% Syrah  
3% Viognier

**Sol:** galets roulés, argile

**Vinification:**

Récolte manuelle. Fermentation régulée à 24°C avec délestage pour préserver le fruit.

**Elevage:** en barriques de chêne français pendant 9 mois.

**Notes de dégustation:**

Robe grenat profond. Le nez fin et intense il s'ouvre sur un bouquet de violette, orange sanguine, poivre et réglisse. La bouche riche et harmonieuse. La finale fraîche sur les fruits rouges et la rhubarbe dévoile des tanins fins et délicats.

**Accords Mets:**

Agneau, canard, gibier, steak de thon.

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

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Michel Gassier

## Syrah



---

### 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:** 97% Syrah  
3% Viognier

**Bodem:** keien, leem

**Vinificatie:**

Manuele oogst. Prefermentaire maceratie op lage temperatuur gedurende 5 dagen. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 24°C.

**Rijping:** Rijping in eikenhouten vaten gedurende 9 maanden.

**Degustatie notities:**

Diepe granaatrode kleur. Fijne en intense neus die aroma's van violette, rode vruchten, peper en drop onthullen. Rijke wijn met complexe aroma's. Fijne en delicate tannines in de afdronk.

**Serveersuggesties:**

Wild, lamsvlees, eend, tonijn.

**Alcoholgehalte:** 13,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Michel Gassier

## Syrah



---

### 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:** 97% Syrah  
3% Viognier

**Sol:** galets roulés, argile

**Vinification:**

Récolte manuelle. Fermentation régulée à 24°C avec délestage pour préserver le fruit.

**Elevage:** en barriques de chêne français pendant 9 mois.

**Notes de dégustation:**

Robe grenat profond. Le nez fin et intense il s'ouvre sur un bouquet de violette, orange sanguine, poivre et réglisse. La bouche riche et harmonieuse. La finale fraîche sur les fruits rouges et la rhubarbe dévoile des tanins fins et délicats.

**Accords Mets:**

Agneau, canard, gibier, steak de thon.

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

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6