Nostre Pais Blanc AOP Costières de Nîmes - Bio -



Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Vignobles Michel Gassier
Art. Nr.:	407.413
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhône
Ort des Gutes:	Caissargues

Auszeichnungen

Jeb Dunnuck: 91 Punkte (Jg. 2020)
James Suckling: 91 Punkte (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

Michel Gassier ist mehr als ein Winzer, er ist ein Agrar-Forscher, tief verbunden mit dem Land, in dem er aufgewachsen ist. Die Arbeit im Weinberg ist für Gassier nicht nur Beruf, sondern Leidenschaft. Er ist überzeugt, dass das Terroir umso mehr von sich preisgeben kann, je weniger es gestört wird. Durch Beobachtung, Respekt und Geduld gibt er dem Boden die Zeit, die er braucht, um sein Bestes zu geben - für uns und die kommenden Generationen.

Gassier ist immer auf der Suche nach dem perfekten Weinberg, der die Frische im Wein bewahrt und biologisch bewirtschaftet werden kann. Im Keller greift er nur so weit wie nötig ein, damit die Weine ein persönliches Abbild ihrer Appellation und ihrer Rebsorten werden. Michel Gassier ist aber auch ein Forscher. Er hinterfragt gerne, strebt nach Perfektion und betrachtet jeden seiner Weine als einzigartige Kreation, die ihren eigenen Weg im Weinberg, im Weingut und im Keller braucht. Er tauscht sich gerne mit anderen terroirorientierten Winzern aus und lässt sich von deren Überzeugungen und Methoden inspirieren. Zu Hause lässt er sich inspirieren und interpretiert ihre Techniken auf seine einzigartige Weise.

Als leidenschaftlicher Verfechter der Costières de Nîmes und "seiner" Camargue widmen sich seine Frau Tina und er der Herstellung von Weinen, die ein intimer Ausdruck seines Terroirs sind und das Potenzial und den Reichtum seiner Appellation zeigen. Jedes Detail, von der Pflege des Terroirs bis zur Assemblage der Weine, spiegelt die Verbundenheit mit dem Terroir wider - selbst die Etiketten der Weine. Eine Arbeit, eine Überzeugung und viele Weine zum Verlieben.

Beschreibung

Die Etiketten der Nostre Païs-Weine zeigen die prägenden Elemente der Region um Nîmes: die warme Sonne, den Stier, das Rhône-Tal mit seinen Berghängen und dem prägenden Fluss. Darüber drückt die Rebe die tiefe Verwurzelung der Region mit dem Weinbau aus und die Lebensfreude der Menschen, die sie bewohnen.

Farbe:	helles gelb mit grünen Reflexe
Rebsorte:	Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Charakteristik:	komplexe Cuvée dominiert durch Mineralität, die blumigen, mineralischen Noten und Aromen von frischen Zitrusfrüchten drücken Reinheit aus, frisch und lebhaft am Gaumen, perfekt eingebundener Holzausbau gibt der Cuvée Struktur, Noten von Früchten mit weißem Fruchtfleisch, Blüten und Feuerstein, mineralisch, aber weich im Abgang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,2 g/l
Gesamtsäure:	3,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Fleischgerichte vom Schwein, Pute oder Poularde, zu Fisch wie Rotbarbe, Zander und Gambas, zu Desserts wie Crème Brulée oder Käse: Vacherin, Beaufort und Pélardon

Stand: 19.11.2026 22:00 Uhr