

Lou Coucardié Blanc AOP Costières de Nîmes - Bio -

Jahrgang: 2014
Erzeuger: Vignobles Michel Gassier
Art. Nr.: 407.415

Preis siehe unten

Herkunftsland: Frankreich
Region: Rhône
Ort des Gutes: Caissargues



Auszeichnungen

Vinous - Antonio Galloni: 91 Punkte (Jg. 2013)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2012)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2015)
Wine Spectator: 90 Punkte (Jg. 2012)
Robert Parker / The Wine Advocate: 92 Punkte (Jg. 2013)
Wine Enthusiast: 90 Punkte (Jg. 2010)
Robert Parker / The Wine Advocate: 92 Punkte (Jg. 2011)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2010)
Wine Spectator: 90 Punkte (Jg. 2010)
Robert Parker / The Wine Advocate: 91+ Punkte (Jg. 2014)
Wine Spectator: 91 Punkte (Jg. 2011)

Weingut / Erzeuger

„Die Prägung des Terroirs ist viel tiefer, komplexer und interessanter als die des Winzers. Das Terroir muss gepflegt und respektiert werden damit es sich vollständig entfalten kann. Erst zum Schluss bei der Assemblage der Weine ist die Kreativität des Winzers gefragt.“ Michel Gassier

Unermüdlich ist Michel Gassier auf der Suche nach Weinbergen, die in der Lage sind Frische im Wein zu erhalten und nach biologischem Anbau bearbeitet werden können. Im Keller werden nur die nötigsten Eingriffe an den Weinen dieser Lagen vorgenommen. So werden sie ein persönliches Abbild ihrer Appellation und ihrer Rebsorten.

Auch die Etiketten von Michel Gassier spiegeln die Verbundenheit mit Ihrem Land wieder. Die Lou-Coucardié-Weine sind nach einer alten regionalen Tradition benannt. Es ist der Stier, der sich bei den Kämpfen herausragend schlägt: kraftvoll und mutig! Bei diesem regionalen Stierkampf geht es im Übrigen nicht darum den Stier zu töten sondern um die „Cocarde“, eine rote Schleife, die zwischen seinen Hörnern angebracht ist.

Die Etiketten des „Nostre País“ zeigt 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.

Beschreibung

Farbe:	goldgelb mit hellgrünen Reflexen
Rebsorte:	Roussanne, Grenache Blanc, Viognier
Charakteristik:	sehr komplexe und aromatische Fülle mit weißen Blüten, Gewürznoten, Veilchen und Vanille, am Gaumen sehr füllig und reichhaltig mit üppiger, samtiger Frucht, im Abgang sehr harmonisch und elegant mit einer komplexen Palette von Aromen, ein toller Ausdruck des mediterranen Stils
Ausbau:	Der Wein wurde im Barrique ausgebaut
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Alkoholgehalt:	14 %vol.
Restzucker:	1,5 g/l
Gesamtsäure:	5,6 g/l

Gastronomische Empfehlungen

hervorragende Kombination mit Langusten, Krebsen und Jakobsmuschel, mit Fleisch vom Rind, Hasen oder Schwein, scharf gebraten und mit Gewürzen wie Estragon, Sternanis, Ingwer, Schnittlauch oder Trüffel. Zum Nachtisch aus Salers- und Ziegenkäse oder zu süßen Nachspeisen wie Brinen mit Anis oder Lebkuchen

Stand: 27.02.2018 16:26 Uhr

Unsere Kosthuus-Preise:

24,50 € (1 Flasche à 0,75 Liter)

24. — € (ab 3 Fl.)

23,50 € (ab 6 Fl.)

Bei Abnahme von 6 Flaschen im Originalkarton
(Karton mit 6 Fl. also 141 € insgesamt)

alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. (hier: 19 %)