



NOBLES

[NOBLESSE + CHABLIS]

Παλαιωμένο Μονοποικιλιακό Chardonnay

Ένας τίτλος ευγενείας στο κελάρι σας...

Σαν μια τελική διόρθωση στο παπιγιόν, ένα μικρό ανασήκωμα στο βέλο, μια τελευταία ματιά στο απαραίτητο καπέλο, πριν βγουν για την απογευματινή τους βόλτα οι κυρίες και οι κύριοι στην Ευρώπη του Μεσοπολέμου.

Τότε που η υψηλή αισθητική, η εκλεπτυσμένη γεύση και οι απολαύσεις της ζωής ήταν μικρές, καθημερινές τελετουργίες και χάριζαν στην κάθε στιγμή την αίσθηση μιας ανεπανάληπτης εμπειρίας.

Τότε που οι άνθρωποι αισθάνονταν αληθινοί άρχοντες, χωρίς απαραίτητα να έχουν τίτλους ευγενείας ή μεγάλη περιουσία.


NOBLIS.

Ένα εξαιρετικό, παλαιωμένο Chardonnay από το Winery Monsieur Nicolas.

Ένα αληθινά «πλούσιο» κρασί για όσους είναι πραγματικά ευγενείς στο μυαλό και στην ψυχή.

NOBLIS
όπως Noblesse.
Ευγένεια και
αρχοντιά από άλλους
καιρούς...






NOBLIS
όπως Chablis.
Το γαλλικό
terroir συνώνυμο
των κορυφαίων
Chardonnay.

Για τους γνώστες του κρασιού ανά τον κόσμο αυτό το μέρος τα λέει όλα...

Στο Chablis παράγονται αποκλειστικά σταφύλια από την ποικιλία Chardonnay. Βρίσκεται στην Βορειοανατολική Γαλλία, την πιο ενδιαφέρουσα και φημισμένη αμπελουργική περιοχή της Βουργουνδίας, μια περιοχή που καλυπτόταν πριν 180 εκατομμύρια χρόνια από τη θάλασσα, γεγονός που έχει επιφέρει μια μοναδική και παράξενη σύνδεση του εδάφους με κύριο συστατικό τα θαλάσσια όστρακα, δημιουργώντας έτσι ένα ασβεστολιθικό τύπο αμπελώνα, που είναι γνωστός ως Kimmeridge Clay.

Τα κρασιά του Chablis, φημισμένα για τον εύδραυστο ορυκτό τους χαρακτήρα και την τραγανή τους οξύτητα ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους που προέρχεται από την σε βάθος αιώνων οινική κουλτούρα των αμπελουργών και οινοποιών της Γαλλίας, το ψυχρό κλίμα και τον ορυκτό πλούτο της ευρύτερης περιοχής. Χαρακτηρίζονται από πρασινοκίτρινο χρώμα, άγρια οξύτητα και φρουτώδη αρώματα όπως αυτό του πράσινου μήλου.



CHARDONNAY.
Η Αυτού Εξοχότης,
ο Άρχοντας
του λευκού
αμπελώνα...

Οι ρίζες της ποικιλίας χάνονται στα βάθη των αιώνων. Ρωμαίοι, Βυζαντινοί, Ιππότες και ευγενείς της Δύσης υποκλίθηκαν στη μεγαλειώδη, γεμάτη γεύση του και στο φυσικό πλούτο των αρωμάτων του.

Δεν είναι διόλου τυχαίο ότι το Chardonnay αποτελεί το αγαπημένο λευκό σταφύλι των οινόφιλων παγκοσμίως.

Το μονοποικιλιακό κρασί που δίνει αυτή η ποικιλία διαθέτει λεπτή, ραφινारισμένη γεύση, με υψηλή ποιότητα αλλά και προσαρμοστικότητα, ενώ παράλληλα διακρίνεται για το γευστικό πλούτο και τη φρουτώδη πολυπλοκότητά του.

Μια ευγενική
ποικιλία
μεγαλώνει
στη γη του
Μεσενικόλα...

Το Chardonnay το οποίο το χαρακτηρίζει μια αξιοθαύμαστη προσαρμοστικότητα, στα εύφορα εδάφη των ημιορεινών αμπελώνων της οικογένειας Καραμήτρου, δίπλα στη Λίμνη Ν. Πλαστήρα, αναδεικνύει και εμπλουτίζει τα ήδη εξευγενισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

Το Winery Monsieur Nicolas, με τον μύθο του Φράγκου ευγενή Monsieur Nicolas να έχει σφραγίσει την ιστορία του, μια ιστορία ταυτισμένη με τη γαλλική οινική κουλτούρα, δε θα μπορούσε παρά να αγκαλιάσει με απόλυτη αφοσίωση αυτή την κορυφαία Γαλλο-Ρωμαϊκή ποικιλία.

Ο Γ. Καραμήτρος, με πάθος για την υψηλή Τέχνη του κρασιού, χρησιμοποιεί ιδανικά τη μέθοδο Batonnage μαζί με τα δικά του μυστικά της παλαιώσης για να παραδώσει ένα κορυφαίο Chardonnay, με αρώματα από πράσινο μήλο, lime και άγουρο λευκόσαρκο ροδάκινο.

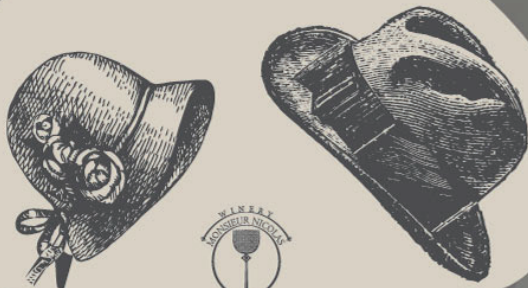
Το πέραςμα από δρύινο γαλλικό βαρέλι για 1 χρόνο, ενισχύει το ήδη έντονο προφίλ του και τη δομή του και του προσδίδει διακριτικά αρώματα βουτύρου, φουντουκιού και νότες μελιού.

NOBLIS.

Η μύηση στον ευγενικό κόσμο του Chardonnay από τη γη του Μεσενικόλα, με νοσταλγική και vintage αισθητική, φόρος τιμής στην ιστορία αυτής της μοναδικής ποικιλίας, αρχίζει...



NOBLIS



Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΥΓΕΝΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

Το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα του σε αιχμαλωτίζει με την πρώτη ματιά ενώ τα εκλεπτυσμένα αρώματα μπανάνας, αχλαδιού και άλλων κίτρινων φρούτων «φλερτάρουν» με πάθος τη μύτη και την κατακτούν.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ:

Μεσενικόλας Καρδίτσας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ:

Ασύρτικο 100%

ΤΥΠΟΣ:

Όινος Λευκός Επρός Παλαιωμένος

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Καρδίτσα

ΩΡΙΜΑΝΣΗ:

Το πέρασμα από δρύινο γαλλικό βαρέλι για 6 μήνες, ενισχύει το ήδη έντονο προφίλ του και τη δομή του και του προσδίδει διακριτικά αρώματα βουτύρου, φουντουκιού και νότες μελιού.

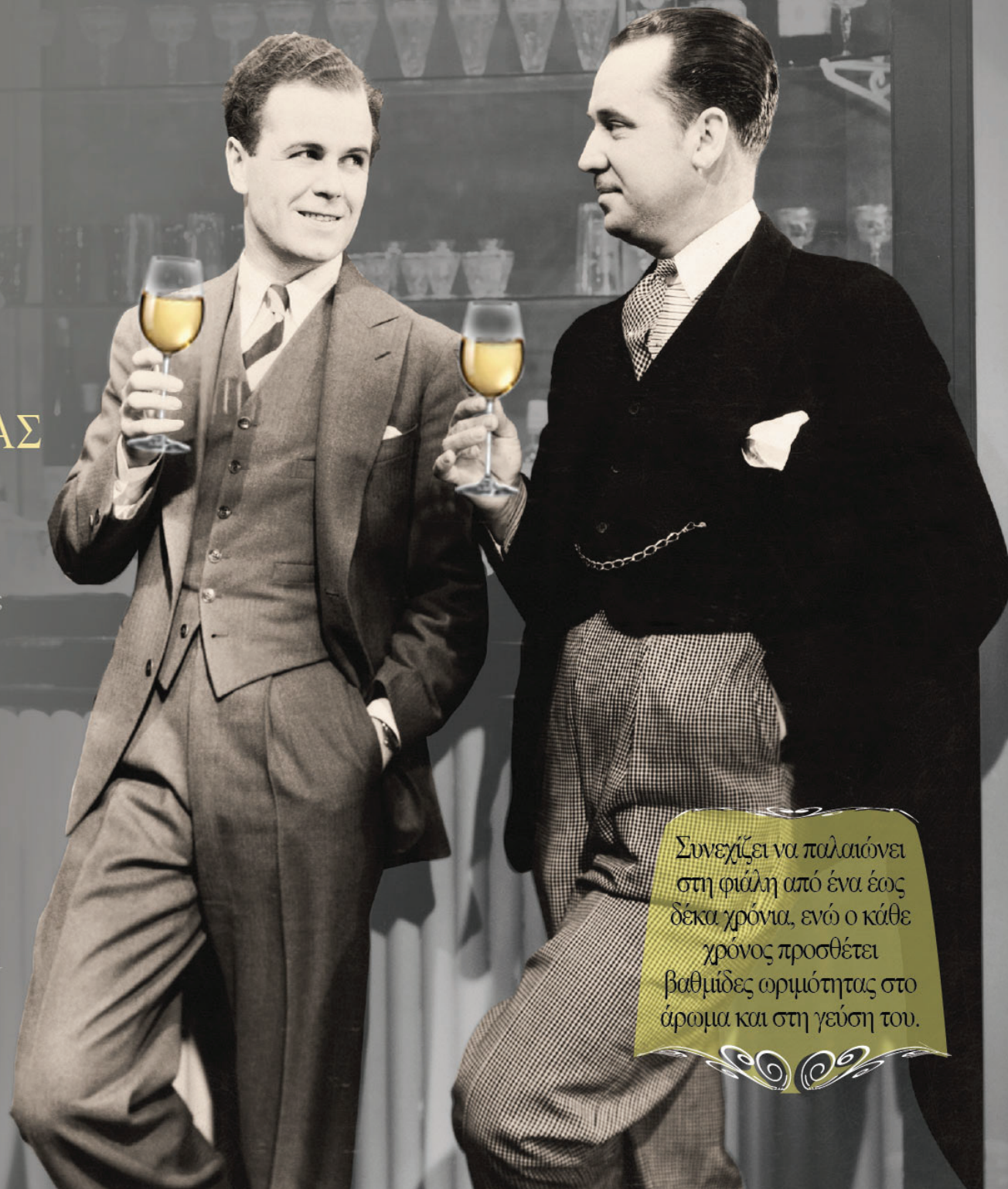
ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

Συνοδεύει διακριτικά ψάρια, λευκά κρέατα και ζυμαρικά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

Σερβίρουμε στους 14 -16 °C.

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750 ml



Συνεχίζει να παλαιώνει στη φιάλη από ένα έως δέκα χρόνια, ενώ ο κάθε χρόνος προσθέτει βαθμίδες ωριμότητας στο άρωμα και στη γεύση του.

ΕΝΑ ΜΥΘΙΚΟ TERROIR ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΑΦΟΣΙΩΜΕΝΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ.
Ένα τοπίο με εμβληματική ομορφιά, ένα αληθινό παράμυθι και άνθρωποι που αφηγούνται την ιστορία τους, από τον Μεσαίωνα έως τις μέρες μας, μέσα από την Τέχνη του Κρασιού.

Στον πανάρχαιο, ελληνικό αμπελώνα φτάνει το 1455 ένας Φράγκος ευγενικής καταγωγής, ο Monsieur Nicolas. Μαζί του έφερε και τη γαλλική οινική κουλτούρα. Προς τιμή του οι ντόπιοι θα ονομάσουν την περιοχή και την τοπική ποικιλία Μεσενικόλα. Πολύ πολύ αργότερα η δημιουργία της τεχνητής λίμνης Πλαστήρα επιδρά ευεργετικά στο μικροκλίμα της περιοχής, κάνοντας τις συνθήκες για την αμπελουργία ιδανικές. Σε αυτή την ευλογημένη περιοχή, μια οικογένεια, η οικογένεια Καραμήτρου, από τις αρχές του 20ου αιώνα, ανοίγει το δρόμο για τον αμπελώνα να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο.

Το 2000, ο Γιώργος Καραμήτρος ο νεότερος ιδρύει το Οινοποιείο, με σεβασμό στην παράδοση, την ιστορία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου.



Το μοναδικό, σύγχρονο και πλήρως κατετοποιημένο Οινοποιείο, μέσα στη ζώνη Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Μεσενικόλα του Δήμου Πλαστήρα δυναμικότητας 1.000.000 φιαλών ετησίως.

Από τότε, κατακτά κάθε χρόνο δεκάδες βραβεία ποιότητας και καινοτόμου σχεδιασμού σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς, ταξιδεύοντας τα προϊόντα και τη φήμη του Μεσενικόλα σε όλο τον κόσμο.

ΤΟ NOBLIS ΣΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙ ΣΤΟ WINERY MONSIEUR NICOLAS
ΓΙΑ ΝΑ ΣΑΣ ΜΥΗΣΕΙ ΣΕ ΚΡΥΦΟΥΣ ΚΩΔΙΚΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ,
ΜΕ ΕΥΓΕΝΕΙΑ ΚΑΙ ΧΑΡΗ...



Διεύθυνση Οινοποιείου: Μεσσηνικόλας Καρδίτσας, 430 67 Καρδίτσα Διεύθυνση Κάβας: Πλαστήρα 58, 431 00 Καρδίτσα
Τηλ./ Fax.: 24410 708 71, Κιν.: 6937 153 183 E-mail: info@winerymonsieurnicolas.gr URL: winerymonsieurnicolas.gr