

SYRAH

PARADISE CAN WAIT



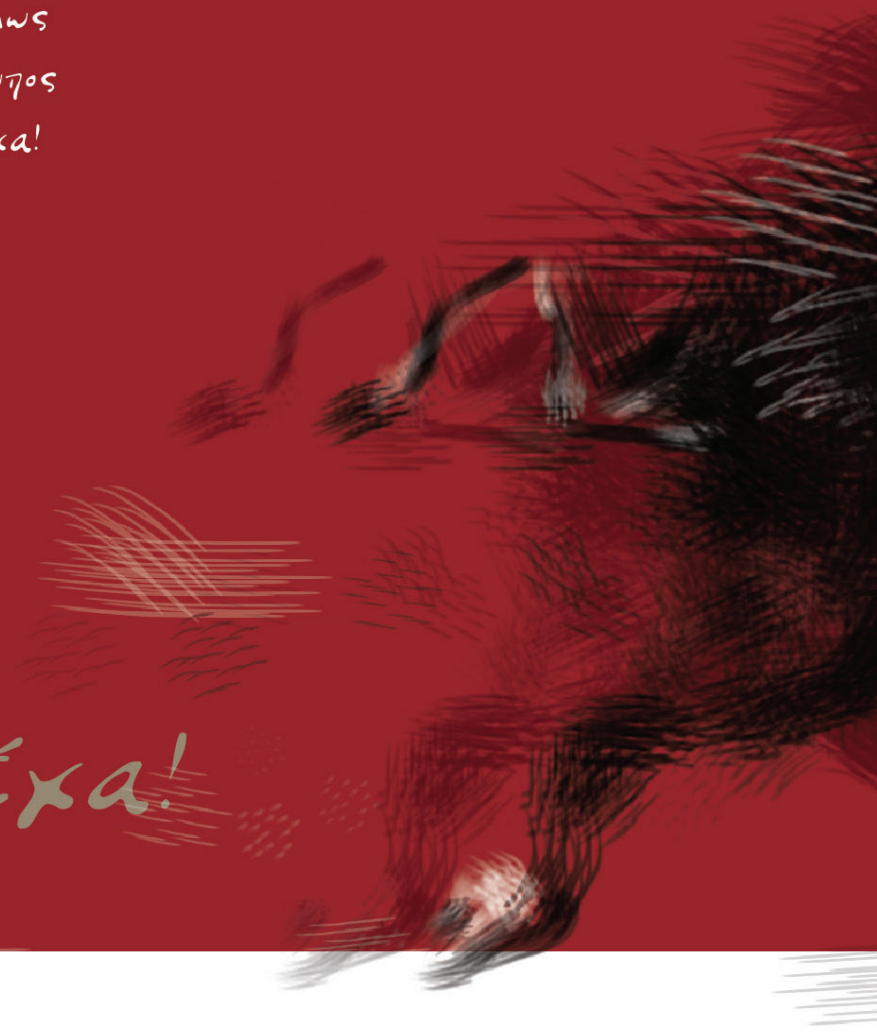
Ξέρω τι εκέφτεσαι... ότι το ενδιαφέρον  
μου είναι υποκριτικό... ότι στην  
πραγματικότητα το μόνο που θέλω από  
ένα είναι το ζουμέρό σου κρέας, για  
να συνοδέψει το εκλεκτό μου κρασί.  
Ναι, είναι αλήθεια. Είσαι ηγούδαίο  
γιάτο για ένα ηγούδαίο Syrah! Όπως  
επειδή πάνω από όλα είμαι Άνθρωπος  
στο λένω ειλικρινά: Τρέχα φίλε Τρέχα!  
Τρέχα για να δαυτώσεις.

Η Ζωή είναι ωραία!

Κι όσο για τον Παράδεισο...

μπορεί να περιμένει

Τρέχα φίλε, Τρέχα!





# SYRAH PARADISE CAN WAIT

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ SYRAH ΜΟΝΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΚΟ  
ΠΡΟΒΛΗΤΕΥΤΑΡΩΝ ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ  
ΑΠΟ ΠΟΝΤΟΥ (ΠΑΡΑΔΩΤΗ & ΕΜΒΛΟΛΟΓΙΣΗ)  
ΚΟΙΝΟ ΚΑΡΑΜΕΛΟΥ & ΔΙΑΔ. Ε.  
100% Α.Ε. 100  
www.monsieur-nicolas.gr  
από 16-18°C



## Περίμενε, φίλε, περίμενε...

Εσύ δεν ήθελες πάντα ένα αυθεντικό, γαλλικό Syrah για να το ανοίξεις ένα κρύο χειμωνιάτικο βράδυ δίπλα στο τζάκι παρέα με φίλους; Εσύ δεν ήλεγες πάντα ότι ένα εκλεκτό Syrah είναι η καλύτερη απόλαυση για αυτούς που ξέρουν τα μυστικά του κρασιού; Ε, για ένα τέτοιο κρασί πρέπει να περιμένεις...

Όπως περιμένουμε κι εμείς στο οινοποιείο μας, να ωριμάσουν ειχά-ειχά τα σταφύλια του σε αυτόν τον ευλογημένο τόπο που λέγεται Μεσσηνικός. Κάτω από τη σκιά των ορέων Αγράφων, στην καρδιά, δίπλα στην απεριγραπτής ομορφιάς λίμνη Πλαστήρα. Σε ένα ιδανικό terroir, που προσφέρει με γενναίοτητα τα εκλεκτά κρασιά μας.

Όπως περιμένει και το ίδιο το κρασί. Μέσα στα γαλλικά δρύινα φάρεγια, στις σπουδές υφές του οινοποιείου μας, για να δώσει τα αρώματά του, να πάρει το χρώμα του, να είναι έτοιμο να σου παραδοθεί. Όμως, όταν φτάσει για η στιγμή να το δοκιμάσεις, τότε καταλαβαίνεις ότι όλη αυτή η αναμονή άξιζε τον κόπο.

Το χρώμα πυκνό, ιώδες και βαθύ, μαγνητίζει το βλέμμα. Η γεύση μεστή, γλυκύα, όπως ταιριάζει σε ένα αυθεντικό Syrah. Το αρωματικό του μπουκέτο πυκνό, σύνθετο, με νότες πετρελίου, καπνού, ψητού καστανού, βύσσινου και μαρμελάδας από ώριμα φρούτα.

Απόλαυσε το. Άσε το να σε πάρει μαζί του στο δικό του Παράδεισο, των αρωμάτων και των γεύσεων.

# Ο Παράδεισος είναι εδώ και τώρα...

... δι' αυτό αιχμαλώτισε τη  
στιγμή, πριν φύγει για  
πάντα. Εξερεύνησε τη, με  
όλες σου τις αισθήσεις.  
Απόλαυσε τη γεύση της:  
ώριμη, μεστή, γλυκύεια σε  
εμπειρίες και ευδαιμονίες.  
Κλείσε τα μάτια και  
ανακάλυψε τα μυστικά της  
αρώματα.

Απόλαυσε την αργά-αργά,  
γουλιά-γουλιά...

Η ζωή σε περιμένει κάθε  
λεπτό, για να της δώσεις  
τη γεύση που της αξίζει!



## Η ταυτότητα ενός αυθεντικού Syrah

**ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**  
Μεσσηνίας Καρδίτσας

**ΠΟΙΚΙΛΙΑ**  
Syrah 100%

**ΤΥΠΟΣ**  
Οίνος Ερυθρός Ξηρός

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ**  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Καρδίτσα

**ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ**  
Ένα κρασί με χειμωνιάτικη διάθεση. Το φάρδο, ιώδες, ηκνές χρώμα του σε προσδιαθέτει  
για νυχτές μπροστά στο τζάκι. Το φύσκειο και η μαρμελάδα από ώριμα φρούτα, μαζί με  
τον καπνό και το ψιτό καϊνάνο που καρίζει η παραγωγή, εοικειώνουν την ιερειότητα  
της γευστικής του απόλαυσης.

**ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ**  
Συνδυάζεται με κυνήδι - το αγριογούρνο είναι το αγαπημένο του - και κόκκινα  
κρέατα με βαριές κόκκινες σάλτσες.

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ**  
Ανοίξουμε 15 λεπτά πριν το σερβίρισμα για να αναδειχθούν τα αρώματά του και  
σεβήσουμε στους 16-18 °C.

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750ml



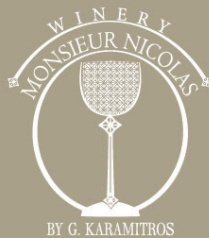
# ΕΝΑ ΜΥΘΙΚΟ ΤΕΡΡΟΙΡ ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΑΦΟΣΙΩΜΕΝΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑΣ ΚΑΡΑΜΙΤΣΑΣ.

Ένα τόπιό με εμφάνιση ομορφιά,  
ένα αληθινό παραμύδι 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 χαρμόσυνη οινική κουλτούρα. Προς τιμή του οι ντόπιοι θα ονομάσουν την περιοχή και την τοπική ποικιλία Μεσενικόλα. Πολύ πολύ αργότερα η Δημιουργία της τεχνητής λίμνης Πλάστηρα επηρέασε στο μικροκλίμα της περιοχής, κάνοντας τις συνθήκες για την αμπελουργία ιδανικές. Σε αυτή την ευδοχήμενη περιοχή, μια οικογένεια, η οικογένεια Καραμήτρου, από τις αρχές του 20ου αιώνα, ανοίγει το δρόμο για τον αμπελώνα να ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο.

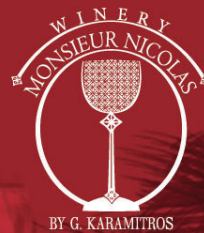
Το 2000, ο Γιώργος Καραμήτρος ο νεότερος ιδρύει το Οινοποιείο, με εφέαρμο στην παράδοση, την ιστορία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου.



Το μοναδικό, σύγχρονο και πλήρως κατετοπονημένο Οινοποιείο, μέσα στη ζώνη Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Μεσενικόλα του Δήμου Πλάστηρα 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.

ο Παράδεισος σε περιμένει  
στο Winery Monsieur Nicolas



Διεύθυνση Οινοποιείου: Μεσενικόλας 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](mailto:info@winerymonsieurnicolas.gr) URL: [winerymonsieurnicolas.gr](http://winerymonsieurnicolas.gr)