

MOI,
JE
M'EN
FOUS!

Απόδραση
στην ανεμελιά



BY G. KARAMITROS



Αναμνήσεις από μια ξεχνοιαστική εποχή

Από μια εποχή που έφτανε η μυρωδιά του γιασεμιού για να νιώσουμε ευτυχισμένοι! Απελευθέρωση από τα δεσμά της καθημερινότητας και... επιστροφή στη χαμένη μας παιδικότητα! Τότε που το να το σκάσουμε κρυφά από το σπίτι για να πάμε μια βόλτα με τα ποδήλατα στην εξοχή μας έκανε να νιώθουμε ότι είχαμε κατακτήσει ολόκληρο τον κόσμο!

Μια σειρά κρασιών για όλους όσους θέλουν ένα κρασί που να τους κάνει να νιώσουν ελεύθεροι από τα «θέλω» και τα «πρέπει», που να τους κάνει να πουν: Δε με νοιάζει τίποτα!

Οι ήρωες της σειράς MOI, JE M' EN FOUS!, ήρωες καθημερινοί, δεν είναι «αστείοι». Είναι άνθρωποι που εγκατέλειψαν για λίγο τη σοβαρόφάνεια, που αφέθηκαν να αποκαλύψουν κάποιες πιο τρυφερές και ανέμελες πτυχές της προσωπικότητάς τους.

Άνθρωποι που κατά βάθος έχουν παραμείνει παιδιά... Εκείνοι που στο τέλος μιας κουραστικής και απαιτητικής μέρας θέλουν να πιούν ένα ποτήρι καλό κρασί και να πουν: MOI, JE M' EN FOUS!

Είναι εκείνοι που ξέρουν να απολαμβάνουν και να αφήνονται στα αρώματα και τις γεύσεις των μοναδικών ελληνικών ποικιλιών όπως η Μαλαγουζιά, ο Λημνιώνας και το Μοσχάτο.

MOI, JE M' EN FOUS!: Η ανατρεπτική, αντισυμβατική σειρά κρασιών του WINERY MONSIEUR NICOLAS του Οινοποιού Γιώργου Καραμήτρου που αγαπήθηκε από όλον τον κόσμο και ταξιδεύει με... άνεση και στις 5 ηπείρους!



ΜΟΙ,
JE
M'EN
FOUS!

ΕΡΥΘΡΟ

ΦΡΕΣΚΟ,
ΠΙΠΕΡΑΤΟ,
ΔΥΝΑΜΙΚΟ



Η ποικιλία «Λημνιώνας», γνωστή για το βαθύ ρόδινο χρώμα της, καλλιεργούνταν από την αρχαιότητα στην περιοχή του Μεσσηνικούλα.

Αποτελούσε μαζί με το Μαύρο Μεσσηνικόλα τους «οινικούς θησαυρούς» της περιοχής.

Στα νεότερα χρόνια και ειδικά μετά την «επέλαση» της φυλλοξήρας στην περιοχή, η ποικιλία αυτή ουσιαστικά χάθηκε. Η οικογένεια Καραμήτρου ήταν από τις λίγες στην περιοχή που είχαν διατηρήσει κάποια αμπελοτόπια.

Με πολύ κόπο και επιμονή κατάφερε σήμερα να αποτελέσει ξανά μία από τις βασικές καλλιεργήσιμες ποικιλίες στην αμπελοοικονομική ζώνη ΟΠΑΠ Μεσσηνικούλα.

Ένα φρέσκο κρασί με μια μοναδική, ελαφρώς γλυκιά, αλλά δυναμική γεύση, πλούσιο σε αρώματα και με λαμπερό κόκκινο χρώμα που πίνεται ευχάριστα και απελευθερώνει συναισθήματα γλυκιάς ευφορίας.



ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Μεσσηνικούλας Καρδίτσας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Λημνιώνας

ΤΥΠΟΣ

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Καρδίτσα

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

Τα αρώματα μούρου, άγριου βατόμουρου, φράουλας και ρουμπουδιών, βασισμένα σε μια «υποψία» πιπεριού, δημιουργούν ένα κρασί που «ζητάει» να καταναλωθεί φρέσκο, στο άνθος της σπιρτάδας του.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Συνοδεύει ιδανικά κίτρινα τυριά και πιάτα με κόκκινα κρέατα ή πουλερικά με πικάντικες κόκκινες σάλτσες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Σερβίρουμε στους 16-18 °C.

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750 ml και του 1,5 Lt



ΜΟΙ, JE M'EN FOUS!

ΡΟΖΕ

ΑΠΑΛΟ,
ΠΑΙΧΝΙΔΙΑΡΙΚΟ,
ΔΡΟΣΕΡΟ



Το «Μοσχάτο Αμβούργου» είναι συνδεδεμένο με τα γλυκά αρώματα, τη χαμηλή οξύτητα και τις μαλακές τανίνες, χαρακτηριστικά που στους αμπελώνες του Winery Monsieur Nicolas, στον Μεσσηνικόλα Καρδίτσας, στους πρόποδες των Αγράφων, «απογειώνονται»...



ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Μεσσηνικόλας Καρδίτσας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Μοσχάτο Αμβούργου

ΤΥΠΟΣ

Οίνος Ροζέ Ήπρος

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Καρδίτσα

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

Το έντονο ροζ κρυστάλλινο χρώμα του και τα αρώματα από ροδοπέταλα, κουμκουάτ και βανίλια δημιουργούν έναν εκρηκτικό συνδυασμό απαλής γεύσης με «σπινθηροβόλες», φρέσκιες αποκαλύψεις στον ουρανίσκο.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

Ταιριάζει με πιάτα πουλερικών, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, φρεσκοκομμένες σαλάτες και τυριά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Σερβίρουμε στους 10-12 °C.

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750 ml και του 1,5 Lt



ΜΟΙ,
JE
Μ'ΕΝ
FOUS!

ΛΕΥΚΟ

ΖΩΗΡΟ,
ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ,
ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΤΙΚΟ



Η «Μαλαγουζιά», το «ζωηρό» παιδί των ελληνικών αμπελώνων, χάρει της εκτίμησης των Οινόφιλων για τη μέτρια οξύτητα της και τα έντονα αρώματα εξωτικών φρούτων.

Αυτή η Μαλαγουζιά που «μεγαλώνει» στην σκιά των Αγράφων και νοτίζεται απαλά από την αύρα της Λίμνης Ν. Πλαστήρα, με την ιδιαίτερη φροντίδα του οινοποιού Γιώργου Καραμήτρου, δημιουργεί ένα απολαυστικό, φρέσκο και παιχνιδιάρικο, σπιρτόζα διάθεση!



ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Μεσσηνικόλας Καρδίτσας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Λημνιώνας

ΤΥΠΟΣ

Όινος Ερυθρός Ήρως

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Καρδίτσα

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

Τα μάτια εντυπωσιάζονται από την καθαρότητα και τη δύναμη του χρώματος. Το ροδάκινο, ο λεμοναθός, το πορτοκάλι, το γιασεμί και το γκρέιφρουτ «ξεσκώνουν» με τις ευωδιές τους τη μύτη, ενώ ο ουρανίσκος απολαμβάνει μια πολυδιάστατη και αξέχαστη γεύση.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

Θα συνοδεύσει ιδανικά ελαφρά πιάτα με θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Σερβίρουμε στους 16-18 °C.

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750 ml και του 1,5 Lt



ΜΟΙ,
JE
M'EN
FOUS!

ΕΡΥΘΡΟ
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ

ΩΡΙΜΟ,
ΜΕΣΤΟ,
ΜΕ ΚΡΥΜΕΝΑ
ΜΥΣΤΙΚΑ



Ο Λημνιώνας, που ωριμάζει αργά και τρυγείται μέσα στον Σεπτέμβριο, χρειάζεται αυξημένη επιμέλεια και προσοχή για να αποδώσει τα μέγιστα.

Τα κρασιά από την ποικιλία Λημνιώνα είναι κρασιά πολύ ιδιαίτερα αρωματικά με έντονο βοτανικό και ανθικό χαρακτήρα, κόκκινα φρούτα και γλυκόριζα.

Έχουν πολύ μεγάλη γευστική διάρκεια και σε πολλούς θυμίζουν Pinot Noir.

Όταν παλιώνουν αποκτούν τη γοητεία ενός παλιού bon viveur, εκείνου που έχει ζήσει καλά και ξέρεi πώς να ζήσει ακόμα καλύτερα στα ώριμα χρόνια του.

Αυτό το παλιωμένο κρασί με το ζωηρό κόκκινο χρώμα και τη μεστή, γοητευτική γεύση έχει αναπτύξει μέσα στο χρόνο παλαιώσής του μια βελούδινη, σαγηνευτική επίγευση που ερεθίζει τις αισθήσεις και απελευθερώνει τη φαντασία...



ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Μεσσηνικόθλας Καρδίτσας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Λημνιώνας

ΤΥΠΟΣ

Όινος Ερυθρός Ήπρος

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Καρδίτσα

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

Τα αρώματα μούρου, άγριου βατόμουρου, φράουλας και λουλουδιών, βασισμένα σε μια «υποψία» πιπεριού και γλυκόριζας δημιουργούν ένα κρασί που "ωρίμασε" όμορφα και είναι έτοιμο να ξεδιπλώσει το μοναδικό του μπουκέτο.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

Συνοδεύει ιδανικά κίτρινα τυριά και πιάτα με κόκκινα κρέατα ή πουλερικά με πικάντικες κόκκινες σάλτσες. Τημήστε να το συνοδεύσετε με ψητό καλαμάρι!
Δε θα το μετανιώσετε...

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Σερβίρουμε στους 16-18 °C.

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750 ml

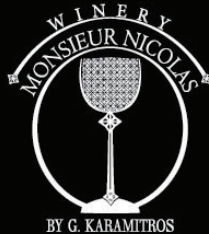
ΕΝΑ ΜΥΘΙΚΟ ΤΕΡΡΟΙΡ ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΑΦΟΣΙΩΜΕΝΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ.

Ένα τοπίο με εμβληματική ομορφιά,
ένα αθηινό παραμύθι 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 Πηλαστήρα 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 καθετοποιημένο Οινοποιείο, μέσα στη ζώνη Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Μεσενικόλα του Δήμου Πηλαστήρα 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.

ΜΟΙ,
JΕ
Μ'ΕΝ
FOUS!

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΔΩΡΟΥ

Ένα δώρο
για τριπλή απόλαυση



Και οι τρεις ήρωες της σειράς
ΜΟΙ, JΕ Μ'ΕΝ FΟΥS! σε ένα
συλλεκτικό κουτί, με 3 φιάλες των
750 ml και 6 sous-verres με τις
φιγούρες των ηρώων, αποτελεί μια
ιδανική επιλογή δώρου με βασικά
συστατικά τη σπιριτάδα, το κέφι και
τη γλυκιά ευφορία που χαρίζει η
απόλαυση αυτών των
3 συναρπαστικών κρασιών.



Απελευθερωθείτε στο πνεύμα
και το... οινόπνευμα του ΜΟΙ, JΕ Μ'ΕΝ FΟΥS, του Winery Monsieur Nicolas



BY G. KARAMITROS

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