

Chat. de Miniere, Bulles rose



In het hart van de Loirevallei, temidden de natuur en in alle rust, bevindt zich het prachtige landgoed Château de Minière. De wijnen die hier worden gemaakt, zijn van 100% Cabernet Franc-druiven. Deze druivensoort, typisch voor de appellatie, groeit in een bodem met zachte hellingen en profiteert van het semi-continentale klimaat van de Loirevallei. Dit resulteert in verfrissende en lichte wijnen evenals geprononceerde wijnen en cuvées die bedoeld zijn om te bewaren. Het kasteel wordt al sinds 1767 gerund door vrouwen en is sinds 2010 de thuis van de Belgische Kathleen Van den Berghe en haar echtgenoot Sigurd Mareels. Alle wijnstokken worden hier sinds 2010 volledig biologisch geteeld (Ecocert) en de overgang naar biodynamische wijnbouw is reeds volop aan de gang. De wijnen van Château de Minière zijn aanraders van hoogstaand niveau. Als je ervan proeft, voel je de liefde, het geduld en de verfijnde klasse waarmee ze tot stand kwamen.

KARAKTER

Land	France
Regio	Loire
Appelatie	Vin de France
Deze wijn is	bio
Bewaar pot.	2 jaar
Serveer temp.	6-8°C
Druiven	100% cabernet franc

SMAAKBESCHRIJVING

Lichte kleur, zachte neus met hints van aardbei, framboos en mineraliteit. In de mond is de wijn zowel fris als gestructureerd. Lange en zeer frisse afdronk met hints van kruiden en rijp fruit.

VINIFICATIE

Direct persen met een pneumatische pers, gevolgd door bezinken. Gisting in roestvrijstalen tanks geregeld op 16 °. Door afkoeling wordt de gisting geblokkeerd. De wijn wordt gebotteld in champagneflessen met kroonkurken en de gisting is voltooid, waardoor de bubbels zich kunnen vormen volgens de voorouderlijke methode (natuurlijk mousserende wijn, "pétillant naturel"). Minimaal 24 maanden rijping op droesem ("sur lattes"). Disgorgement en dosering met druivensap uit het domein.

OVER DE WIJNGAARD

Stokken van 50 jaar oud met een rendement van 35hl/ha

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

apero, desserts, rauwe vis of in papillote