

Chat. de Miniere, vignes centenaires '11 - 1,5L



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
Smaak	1: fris - mineraal
Appelatie	Bourgueil AOP
Deze wijn is	bio
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	16°C
Druiven	100% cabernet franc

SMAAKBESCHRIJVING

Diepe kleur. De neus heeft aroma's van cassis en toast. In de mond is de wijn zowel fris als gestructureerd met tannines. Lange en zeer aromatische afdronk met hints van kruiden en peper.

VINIFICATIE

Ontdoen van steeltjes, fermentatie in roestvrijstalen tanks. Overpompen en 3 tot 5 weken in tanks rusten. Thermo-gereguleerde tanks. Malolactische gisting in tank. 12 maanden rijping op vaten van 225 l: 30% in nieuwe vaten (met een lichte toast), 30% in vaten van 1 of 2 jaar oud en 30% in vaten van 2 of 3 jaar oud. Bottelen met lichte filtratie.

OVER DE WIJNGAARD

Stokken van 110 jaar oud met een rendement van 30hl/ha

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Gastronomische wijn. Te combineren met rood vlees, gebakken of gegrild. Maaltijden met verminderde en geconcentreerde saus, wild en gestoofd vlees.