

Domaine de l'Ecu - Classic MMXXII



In een tijd waarin de moderne oenologie zegeviert (een goede of een slechte zaak, het is aan jou), vergeten we vaak dat een goede wijn in de eerste plaats in de wijngaard wordt gemaakt! Ploegen van de grond, gecontroleerde opbrengsten, handmatig oogsten en respect voor de biotoop... Avant-garde, het Domaine de l'Ecu is gecertificeerd in biologische landbouw sinds 1975 en in biodynamische sinds 1998 (Demeter) op al zijn 24 hectare. Sinds 2014 zijn ze ook Biodyvin-gecertificeerd. Ze hebben afstand gedaan van alle technologische kunstgrepen in de kelder om te breken met de beweging van standaardisatie van wijnen en om de link te behouden die elk van onze cuvées verenigt met een terroir en een jaargang. Gisten, enzymen, thermo-vinificatie, omgekeerde osmose en andere processen die leiden tot de standaardisatie van wijnen en de productie van zielloze wijnen zijn niet toegestaan in hun kelder. De wijnen van domaine de l'Ecu zijn uit overtuiging minimaal gesulfiteerd met een So₂-gehalte van ongeveer 30/40 mg/L, d.w.z. meer dan 2 keer minder dan de drempel die is toegestaan door de Demeter-norm (90 mg/L), die zelf al zeer restrictief is vergeleken met de biologische norm (150 mg/L) en de Europese norm (210 mg/L en er is geen typefout...). Een voor de hand liggend iets maar we wilden je er even aan herinneren: Domaine de l'ecu maakt wijnen, echte wijnen zonder poespas of buitensporige make-up! Hun terroir cuvées zijn aanwezig op de mooiste tafels ter wereld. Van Noma (beste restaurant ter wereld) tot Le Bernardin in NY (3^{***}) of L'Astrance in Parijs (3^{***}). l'Ecu is 'where classic meets wild', sublieme natuurlijke wijnen, uniek in zijn soort, buiten categorie.

KARAKTER

Land	France
Regio	Loire
Subregio	Nantais
Smaak	1: fris - mineraal
Appelatie	Vin de France
Deze wijn is	Biodynamisch

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Bewaar pot.	3-5 jaar
Serveer temp.	10-12°C
Druiven	100% melon de Bourgogne

SMAAKBESCHRIJVING

Deze cuvée is alleen bedoeld als "klassiek" om zich te onderscheiden van een mode die de neiging heeft wijnen te promoten waarvan de aroma's noch hun oorsprong hebben in de druivensoort, noch in het terroir... Deze Muscadet wordt geproduceerd en gevinifieerd om in zijn jeugd te worden gewaardeerd, "op het fruit". Neus die rokerige tonen mengt op een achtergrond van citrus en witte bloemen. De mond is weelderig, presenteert een mooi volume maar ook een spanning en een frisheid.

VINIFICATIE

rijping op fijne droesem in ondergrondse cuves.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Deze cuvée past perfect bij een schaal met zeevruchten, vette vis (zoals makreel/sardines/zalm) en is natuurlijk de ideale begeleider van uw aperitief. Uiteraard is dit DE cuvée van het landgoed om uw tiental oesters te proeven.

WAAROM DEZE WIJN

Domaine de l'Ecu is 'where classic meets wild', sublieme natuurlijke wijnen, uniek in zijn soort, buiten categorie.