

## Domaine de l'Ecu - Carpe Diem MMXX



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 So<sub>2</sub>-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	Frankrijk
Regio	Loire
Subregio	Nantais
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Vin de France

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	10-12°C
Druiven	100% melon de Bourgogne

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Volle, ronde neus, met tonen van citrus, venkel, specerijen, geneeskrachtige kruiden, laurier. Extreem soepel, romig en vol mondgevoel; groot volume, rijke, diepe en delicate wijn. Lange afdronk.

Laat deze fles een tijdje rusten (2-3 jaar) in uw kelder voordat u hem op tafel zet of de eer geeft van een goede decantering.

## VINIFICATIE

---

rijping op amfora's gedurende 15-18 maanden.

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

aziatische keuken, curry rijst schotels, oesters, saint jacques, kreeft, ...

## WAAROM DEZE WIJN

---

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