

## Bretauudeau rood ORNATE - VDF MMXXII



Jérôme Bretauudeau is een van de weinige serieuze, jonge wijnmakers die toegewijd zijn aan het meeslepende terroir van Muscadet, de meest westelijke appellatie in de Loire-vallei. Gelegen langs de Atlantische kust waar de Loire uitmondt in de oceaan, geniet Muscadet van een koud, zeeklimaat dat combineert met granieten bodems bestaande uit stollingsgesteenten, kiezelstenen, witte en roze kwarts, om wijnen met een laag alcoholgehalte en een hoog zuurgehalte te creëren met uitgesproken mineraliteit en complexiteit. In schril contrast met het grootste deel van Muscadet, dat wordt gedomineerd door overbebouwde, industriële productiecoöperaties, omvat Domaine de Belle Vue 12 hectare biologisch gecertificeerde wijngaarden in actieve overgang naar volledig biologisch-dynamische wijnbouw. Jérôme is bovendien innovatief en experimenteel en maakt niet alleen wijnen van de kenmerkende Melon de Bourgogne van de appellatie, maar ook excentrieke cuvées van Chardonnay, Merlot, Pinot Noir en Cabernet Franc. De kern van de wijnen van het Domaine zijn drie cuvées van Muscadet van oude wijnstokken: Gabbro, Granit en Gaïa. De verschillen tussen de drie zijn grotendeels een functie van bodemtypes en hoogteligging; alle drie worden bij lage temperaturen in een tank gefermenteerd boven inheemse gisten. De Gabbro en Granit worden op hun droesem gerijpt met wekelijkse batonage. De Gaïa is uniek omdat hij gerijpt is in eivormige (eivormige) amfora.

## KARAKTER

---

Land	Frankrijk
Regio	Loire
Smaak	1: fris – mineraal
Appellatie	VDF
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+20 jaar

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

Serveer temp.	14-16°C
Bodemsoort	zand / graniet
Druiven	100% merlot

## SMAAKBESCHRIJVING

---

heerlijke expressieve complexe florale neus. In de mond sappige kersen, frambozen, op zijn finesse, zalige lange afdronk...WOW

## VINIFICATIE

---

18 maanden in gebruikte Bourgogne eiken vaten