Bourgueil, "Passion", Domaine Taluau Foltzenlogel



De wijnstokken, waarvan sommige wel 60 jaar oud zijn, staan op verschillende percelen met niet minder dan 3 verschillende bodemsoorten. Zand, vuursteen of tufsteen ... elk met zijn eigen persoonlijke karakter. Fruit en rondheid, maar ook krachtige, elegante tannines. Dat vat de rijkdom van deze diversiteit samen.

Oorsprong: Wijngaarden op zuidelijk gelegen klei-kalkhellingen. Het gematigde klimaat van de Loire zorgt voor trage rijping, ideaal voor Cabernet Franc

Druiven: 100% cabernet franc

Vinificatie: Met oude wijnstokken zijn de druiven geconcentreerd, dus vinifiëren we op de traditionele manier in roestvrijstalen vaten, met temperatuurcontrole op 27 tot 30°C. Dit kan tussen de 15 en 25 dagen duren. Een paar dagen na het distilleren wordt de wijn overgestoken en gefilterd over kiezelgoer (silica). De wijn wordt ongeveer 10 maanden in vaten bewaard voordat hij wordt gebotteld.

Degustatie: Een inktzwarte kleur met violette nuances kondigt een voorname, intense neus van rood en zwart fruit aan. Rijpe, zachte tannines combineren met een overvloed aan fruit om een dicht, opulent en vol mondgevoel te creëren.

Bewaarpotentieel: Afhankelijk van uw smaak, van 2-3 tot 7-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Lekker bij groentequiche, geroosterde kip of een gemengde salade. Ook ideaal bij vegetarische gerechten of verse kazen.

- Kip met dragon
- Kip Moambe (Congolees)
- ...