Saumur Champigny "Les Folies" Vieilles Vignes, Domaine du Val Brun



De familie Charruau bezit het Valbrun domein in Parnay al sinds 1722. De oude Cabernet Franc wijnstokken zijn 55 tot 60 jaar oud en worden biologisch geteeld. Ze liggen op alluviale terrassen en hellingen met uitzicht op de Loire.

Oorsprong: De wijngaard profiteert van een terroir dat voornamelijk bestaat uit kalkbodems, bekend als tuffeau, die kenmerkend zijn voor de regio. Deze goed gedraineerde bodem produceert elegante, frisse wijnen met een fijne mineraliteit. Het gematigde klimaat van de Loire, beïnvloed door de nabijheid van de rivier, biedt ideale omstandigheden voor de teelt van cabernet franc.

Druiven: 100% cabernet-franc

Vinificatie: Ontstelen en maceratie in roestvrijstalen vaten bij 25-27°C gedurende ongeveer dertig dagen met licht overpompen. Rijping gedurende 8 maanden in roestvrij stalen en betonnen vaten.

Degustatie: Rijke, krachtige wijn met een lange afdronk. Aangename neus van rood en zwart fruit (zwarte bes, framboos, kers), met wat hints van kreupelhout en tabak naarmate hij ouder wordt. Rond, fruitig en zacht in de mond.

Bewaarpotentieel: Afhankelijk van uw smaak, van 2-3 tot 6-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Het wordt geserveerd met vleeswaren, rood vlees, lamsvlees, enz.

- Worstjes
- Lamskroon in een mosterdkorst
- ...