Saumur Champigny "Les Silices" Jeunes Vignes, Domaine du Val Brun



Eric Charrueau vertegenwoordigt de 10e generatie wijnbouwers op Domaine Valbrun en wordt nu bijgestaan door zijn zoon Léo, die beiden het intensieve werk van biologische landbouw voortzetten. Het resultaat zijn wijnen die de volledige complexiteit van de terroirs van Saumur weerspiegelen.

Oorsprong: De wijnstokken profiteren 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: Ontstening en maceratie in roestvrijstalen vaten bij 25-27°C gedurende ongeveer dertig dagen, afhankelijk van het oogstjaar, met licht overpompen. Rijping gedurende 8 maanden in roestvrij stalen en betonnen vaten.

Degustatie: Verfijnde neus, met aroma's van rood en zwart fruit (zwarte bes, framboos en zoethout), zijdezachte smaak met een stevige body, heerlijke frisheid met soepele tannines en enkele geroosterde toetsen op de afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Het past goed bij koud vlees, wit vlees en zomerse gerechten.

- Salade "Liégeoise"
- ...