

Le Château de la Bonnelière

– Cabernet Franc – AOP Chinon

Wijnstijl:	rood soepel
Druiven:	Cabernet Franc
Jaargang:	2020
Wijndomein:	Château de la Bonnelière
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Chinon
Bewaring:	5 tot 10 jaar
Serveertemperatuur:	16°, liefst karaferen



Aroma en smaak: Aroma's van rood fruit zoals rode bessen, verder kruiden en aardse toetsen. In de mond een fruitige aanzet, daarna kruidig en aards, met een lichte houttoets. De hoge zuren geven structuur, de tannines zijn zacht en versmolten. Uiterst complexe en verfijnde medium body Cabernet Franc.



Food pairing: Rood vlees. Eigen combinatie: courgette gevuld met rundsgehakt.



Goed om weten: Deze biologische wijn is uitsluitend afkomstig van de wijnstokken rondom het kasteel Château de la Bonnelière. De klei-kalksteenbodem geeft de wijn een mooie elegantie en een frisse en delicate aromatische lengte. De wijn rijpt 12 maanden in demi-muids in de kelders onder het fort van Chinon.



WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Château de la Bonnelière



Het 16e -eeuws Château de la Bonnelière, op de linkeroever van Chinon, is eigendom van de familie Plouzeau. Marc Plouzeau schakelde reeds begin jaren 2000, als één van de eersten in de regio, over naar biologische wijnbouw.

De vinificatie gebeurt bovendien met respect voor de druiven en het terroir.

De druiven worden met de hand geplukt, de extractie gebeurt op een delicate manier zonder de natuur te forceren. Zonder chemische gisten, zonder chaptalisatie en zonder verdere toevoegingen veranderen de druiven langzaam in wijn. De klaring van de wijn is natuurlijk en de cuvées die in vaten zijn opgevoed, zijn ongefilterd. Zo is de wijn in je glas de exacte weerspiegeling van zijn terroir.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076