

L'Essentiel – Chenin Blanc – AOP Montlouis-sur-Loire

Wijnstijl:	wit rijk
Druiven:	Chenin Blanc
Jaargang:	2022
Wijndomein:	Closerie de Chanteloup
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Montlouis-sur- Loire
Bewaring:	5 tot 8 jaar



Aroma en smaak: Intense aroma's van vanille en toast. In de mond: zachte en frisse aanzet, rijk en harmonieus, met een mooie balans tussen mineraliteit en een delicate houtrijping. Elegant, aangenaam, met een lange afdronk.



Food pairing: Gevogelte, zeebrasemfilet met witte boterjus, kalfsvlees met cantharellen, Sainte-Maure de Touraine kaas,...



Goed om weten: Wijnstokken van 45 jaar. Manuele oogst. Vinificatie door langzame persing bij lage druk, statische bezinking door koude in roestvrijstalen vaten, en fermentatie door natuurlijke gisten bij lage temperatuur. Rijping gedurende 9 maanden in houten vaten op fijne droesem.



WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Closerie de Chanteloup



La Closerie de Chanteloup is een wijngoed van 15 hectare, gelegen op de heuvels van Amboise. Het werd in 2003 opgericht door Vincent Guichard, wijnbouwer van vader op zoon sinds vijf generaties. . In 2007 kreeg hij het gezelschap van zijn schoonbroer Willy Debenne.

Sinds 2008 stapte men over naar biologische landbouw en werd voor het volledige gamma wijnen het AB-label ontvangen. De wijnmakers hechten grote waarde aan de natuur en vermijden het gebruik van chemicaliën en pesticiden. In plaats daarvan maken ze gebruik van natuurlijke middelen zoals koper, zwavel en etherische oliën om ziekten in de wijngaard te bestrijden. Deze milieuvriendelijke aanpak stelt hen in staat om de biodiversiteit te behouden en de natuurlijke cycli te respecteren. Zo combineert La Closerie de Chanteloup traditie en innovatie, met een duurzame visie op landbouw die authentieke en milieuvriendelijke producten garandeert.

Bewust van de rijkdom van de grond waarop ze werken, laten de wijnmakers de wijnen zichzelf uitdrukken door de terroir en de typische aroma's te laten spreken. Respect voor de natuur is hierbij centraal. De wijngaarden worden onderhouden zonder chemische middelen; onkruid wordt onder meer bestreden door grondbewerking, waarbij de begroeiing tussen de rijen concurreert met de wijnstokken. Dit stimuleert de wijnstokken om dieper de bodem in te gaan, wat leidt tot krachtigere planten en druiven van hogere kwaliteit. De vinificatie gebeurt zonder synthetische toevoegingen, wat bijdraagt aan de puurheid en authenticiteit van de wijnen.

Tijdens het rijpingsproces worden de wijnen opgeslagen in een ondergrondse kelder, die het hele jaar door een constante, ideale temperatuur biedt. Beschermd tegen licht en temperatuurschommelingen ontwikkelen de wijnen zich in optimale omstandigheden, zodat zij hun volle expressie kunnen bereiken.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076