

Angèle – Cabernet Franc – AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Wijnstijl:	rood soepel
Druiven:	Cabernet Franc
Jaargang:	2023
Wijndomein:	Domaine de la Jarnoterie
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil



Aroma en smaak: Granaatrode kleur met kersenaccenten, helder en zuiver. De neus opent met aroma's van rijp vers rood fruit. De smaak, zacht en evenwichtig, presenteert een fijne en zijdezachte substantie, ondersteund door een delicate tanninestructuur. Het geheel onderscheidt zich door harmonie, elegantie en finesse.



Food pairing: Ideaal bij wit vlees, lichte gerechten, gegrild vlees, etc.



Goed om weten: Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 45 jaar. Vinificatie: maceratie op de schil en kuiprijping gedurende 10 tot 15 dagen om het juiste evenwicht tussen fruit en substantie te vinden. Rijping: In roestvrijstalen vaten onder langzame en regelmatige micro-oxygenatie, waardoor de tannines 4 tot 6 maanden de tijd krijgen om te verfijnen. Alcohol : 13%. Houdbaarheid: 5 jaar



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine de la Jarnoterie



In het hart van de appellatie Saint-Nicolas de Bourgueil ligt de Vignoble de la Jarnoterie, een familiebezit sinds vijf generaties, opgericht in 1893. Drie bijzondere factoren kenmerken de wijngaarden:

- **Klimaat:** de wijngaarden zijn gericht op het zuiden en beschermd tegen de noordenwinden door het bos, wat resulteert in een uitzonderlijk microklimaat.
- **Terroir:** de bodems zijn silico-kleiachtig van aard.
- **Druivensoort:** Cabernet Franc.

Over de vinificatie zegt wijnbouwer Didier Reze : grondigheid, nauwgezetheid, geduld en nauwkeurig werken vormen de rode draad.

Sommige van de wijnen worden gerijpt in houten vaten, beschermd in tufstenen (tuffeau) kelders.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076