

Du Breuil, Savennières BIO 2022

Beschrijving

Château du Breuil is een gevestigde waarde in Anjou (Loire). Het kasteel is gelegen in het hart van de Côteaux du Layon, bekend omwille van de fijne zoete wijnen. Maar men maakt er ook heerlijke witte wijnen die net als de zoete wijn gemaakt is van de chenin blanc druif. Een onderschatte druivensoort die in vele gedaantes kan verschijnen.

Het kasteel werd rond 2010 overgenomen door een gepassioneerde investeerder die het ganse productieproces geoptimaliseerd heeft en resoluut de reconversie naar BIO heeft gerealiseerd. Savennières ligt even buiten de grenzen van de Layon. Het wijng gebied ligt ten zuiden van Angers en de bodem hier is hoofdzakelijk shiste. Een harde stenige bodem waardoor de plant zich een baan moet vinden om voedsel te vinden. Het gevolg is dat de wijnstokken hier lage rendementen geven en resulteren in krachtige mineral wijnen. Alle wijnen in Savennières zijn gemaakt van chenin blanc. Na de manuele pluk (vaak in verschillende tris) volgt een gisting op eiken vaten waarna een rijping volgt, opnieuw op barriques, van 11 maanden. Da deze periode rust de wijn nog 8 maanden alvorens op de markt te komen. Deze krachtige wijn heeft een discrete neus. De geuren van witte bloemen, perzik en honing zijn merkbaar evenals een zekere mineraliteit. De mond is rijk en je proeft duidelijk de kracht van de wijn. Een lange afdrank met in de finale een mooie elegantie door de fijne zuren. www.chateaudubreuil.eu

Gerecht

Serveer aan 8° bij oosters getinte visgerechten, kazen (vooral dan witschimmel) of bij wit vlees.

Bewaartijd	6-7 jaar
Producent:	Dubreuil
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Savennières
Type:	Witte wijn
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	chenin blanc

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be