Domaine de Pallus Chinon La Rougerie

Loire - Frankrijk

La Rougerie is de prestige cuvée van Domaine de Pallus, afkomstig van een enkel perceel met oude stokken cabernet franc op kalkhoudende kleibodems aan de oostzijde van Chinon. Onder leiding van Bertrand Sourdais wie een visionair wijnmaker met ervaring in zowel Frankrijk als Spanje is wordt hier gewerkt volgens biodynamische principes. Na een uiterst zorgvuldige selectie worden de druiven met de hand geoogst, spontaan vergist en gedurende 14 tot 16 maanden opgevoed in zorgvuldig gekozen Franse eiken vaten. La Rougerie is geen klassieke ?lichtvoetige? Loirewijn, maar juist een diepgaande, gestructureerde expressie van cabernet franc met donkere bessen, grafiet, florale tonen, pure zuren en een indrukwekkende mineraliteit. In geur en smaak biedt deze wijn zowel kracht als finesse, met fluweelzachte tannines en een lange, elegante afdronk. Het is een Chinon van grand cru niveau, gemaakt met geduld en precisie bedoeld voor tafel, kelder en tijd.

Onmiskenbaar Chinon en toch een geheel eigen, unieke signatuur. Dat is wat de Loirewijnen van Bertrand Sourdais zo bijzonder maakt. La Rougerie is de anderhalve hectare tellende grand cru wijngaard van Domaine Pallus. Het perceel heeft een zuidelijke expositie. De bodem bestaat volledig uit klei, wat voor een rijke, krachtige stijl Cabernet zorgt. Bertrand onderhoudt de wijngaard op biodynamische wijze, om zoveel mogelijk van het terroir in de wijn te laten spreken. Na de oogst ontsteelt Bertrand de druiven grotendeels. De vergisting vindt plaats in open houten vaten. De schillen blijven zo'n 25-30 dagen bij de wijn voor extractie van kleur en structuur. Vervolgens rijpt Bertrand de wijn

gedurende achttien maanden in deels nieuwe eikenhouten Bourgognevaten. Het levert een bijzonder krachtige en indrukwekkende Cabernet Franc op. Zonder meer een van de grote rode wijnen van de Loire!



Proefnotitie

Diep robijnrood. Geur van zwarte bes, grafiet, viooltjes, cederhout en natte kalksteen. In de mond krachtig maar verfijnd, met zijdezachte tannines, rijp donker fruit, rokerigheid en een uitgesproken mineraliteit. Lange, precieze afdronk.

Drinken bij

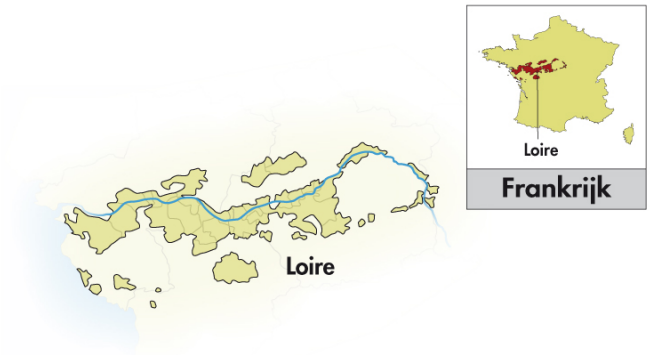
Prachtig bij lam, eend, duif, truffelgerechten, linzen, gegrilde aubergine of paddestoelstoof. Perfect inzetbaar bij de fijnere herfst- of wildkeuken. Karafferen aanbevolen bij jonge flessen.

Houdbaarheid

10-15 jaar vanaf oogst. De wijn is jong al elegant, maar ontwikkelt met flesrijping extra lagen van complexiteit en aardse diepte.

Druivenrassen

100% Cabernet Franc



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl