

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

CHAT. DE MINIERE, BULLES ROUGE



Sinds Marie-Geneviève d'Espinay in 1767 trouwde met Martial du Soulier en hem, als bruidschat, het domein Minière aanbracht, werd Minière gedurende twee eeuwen geleid door vrouwen, binnen de familie du Soulier. In 1995 hebben de laatste afstammelingen van Marie-Geneviève, Margarède et Diane du Soulier, Minière overgelaten aan Bertrand en Evelyne de Mascarel.

In 2010 hebben Onze landgenoten Sigurd en Kathleen Mareels - Van den Berghe het domein overgenomen en sindsdien zetten ze de ontwikkeling van de wijngaard en de wijnen verder.

De vrouwelijke traditie wordt verdergezet. Kathleen Van den Berghe is verantwoordelijk voor het domein dat zich nu uitstrekt over achttien hectare wijngaard in drie van de zeven gemeentes van de appellatie. De wijngaard van Minière is ideaal verspreid over het grondgebied van de appellatie, van de kiezelbodems dicht bij de Loire rivier tot de kalk-leem en leem-sicila bodems op de heuvels die de vallei overzien. Door de verschillen in de ondergrond kunnen ze zowel frisse en fruitige wijnen maken die jong gedronken kunnen worden, als stevigere bewaarwijnen waarvan de tannines verzachten doorheen de jaren.

KARAKTER

Druivensoort	100% cabernet franc
Land	Frankrijk
Regio	Loire
Appelatie	VDF
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	2 jaar
Serveer temp.	8°C (uit de koelkast)
Bodemsoort	Kalksteenbodem bedekt met een min of meer significante laag eolisch zand (kwarts en mica) vermengd met slib en klei.

SMAAKBESCHRIJVING

Dieprood van kleur, zeer aromatische neus van morello kersen, framboos en cassis. In de mond is de wijn zowel fris als gestructureerd. Lange en zeer aromatische afdronk met hints van kruiden en rijp fruit.

VINIFICATIE

Enkele weken maceration carbonic. Druiven uit de tanks verwijderen, ontstoppen en persen met een pneumatische pers, gevolgd door bezinken. Gisting in roestvrijstalen tanks geregeld op 16 °. De wijn wordt gebotteld in champagneflessen met kroonkurken waardoor de bubbels zich kunnen vormen volgens de voorouderlijke methode (natuurlijk mousserende wijn, "pétillant naturel"). Na 9 tot 12 maanden rijping op droesem ("sur lattes") worden de flessen gedorgeerd en afgesloten met een kurk.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

apero, charcuterie, vlees.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem