

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## CHAT. DE MINIERE, ROSÉ DE MINIERE '20 BIB CARREMENT 3L



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
Smaak	Droog & Fris
Appelatie	Bourgueil AOP
Inhoud fles	300 cl
Bewaar pot.	3 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	Typische Loire-bodem (zand en zandklei) die frisse aroma's aan de wijn geven.

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Lichtroze met een oranje tint. Aromatische neus boordevol grapefruit en citroenachtige aroma's. De smaak is recht en puur met verfrissende citrustonen.

## VINIFICATIE

---

Temperatuurgecontroleerde fermentatie (16-18 ° C) in roestvrijstalen tanks gedurende 8-10 dagen om de aromatische eigenschappen van de wijn te ontwikkelen. Bottelen in februari of maart om het fruitige karakter te behouden.

## OVER DE WIJNGAARD

---

20-30 jaar oude wijnstokken

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Aperitief, gemengde salades, rauwe of gemarineerde vis, geitenkaas.