



Technische Fiche Château de Minière 2010

Appellatie : Bourgueil AOC / AOP

Situering wijngaard : Op de hellingen van de Loire, rechteroever

Druif : 100% Cabernet Franc

Kleur en type : Stille rode wijn

Flesinhoud : 75 cl, 150 cl, 3L, 6L

Oogst : Oktober

Wijncultuur : In conversie naar biologische wijnbouw en wijnmaken

Aanplantingsdichtheid : 5000 stokken / ha

Leeftijd wijngaard : 40 tot 50 jaar oud

Rendement : 45 hl / ha

Ligging wijngaard : Zuid/zuidwest

Bodemsituatie : Grind op een terras van klei en kalk of klei en kiezels. Kalksteen uit het Turonien tijdperk (-93 tot -89 miljoen jaren), bedekt met een vrij belangrijke eolische zandlaag meegebracht door de wind (mineralen kwarts en micas) aangevuld met leem en klei.

Werken in de wijngaard : Nauwgezet werk : enkele Guyot snoei, streng uitdunnen van ongewenste scheuten, manuele bladerverwijdering en groene oogst als de natuur te genereus is, grondomploeging. Dit alles om gezonde druiven te verkrijgen.

Oogst : De oogst gebeurt manueel na een strenge opvolging van de rijpheid van de druiven. De trossen worden geselecteerd aan de wijnstokken zelf en daarna naar het wijnhuis gebracht.

Vinificatie : Ontstelen, alcoholische gisting in inox cuves zonder toevoeging van gist of suiker. Oversteken en afhankelijk van het oogstjaar, inweking gedurende 3 à 5 weken in cuves. Malolactische gisting in cuves of wijnvat.

Rijping van de wijn : 18 maanden, 35% op eiken vaten van 225l van 2 en 3 jaar oud, en 65% op inox cuves. Het geheel wordt gemengd 3 maand voor de botteling. Botteling zonder klaring, filtering door kiezelgoer.

Degustatienotities : Intense kleur. Een neus met toetsen van framboos, cassis en rijp fruit. Een frisse en gestructureerde aanzet in de mond. Een lange afdrank met een fijne kruidigheid en toetsen van rijpe rode vruchten.

Wijn en spijs : Een wijn die vlot drinkt bij gegrild rood vlees en stoofpotjes. Combineer dit ook gerust in het wildseizoen, zoals met fazant of hert.

Serveerwijze : Serveren op 18°- 20°C. Eventueel 1 tot 2 uur op voorhand decanteren

Bewaarpotentieel : Meer dan 5 jaar, afhankelijk van de kwaliteit van de wijnkelder