

## Technische Fiche Rouge de Minière 2014

**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

**Oogst** : Oktober

**Wijncultuur** : biologische wijnbouw en wijnmaken

**Aanplantingsdichtheid** : 5000 stokken / ha

**Leeftijd wijnstokken** : Tussen 15 en 30 jaar

**Rendement** : 30 tot 35 hl/ ha

**Oriëntatie wijngaard** : Zuid/zuidwest

**Bodemsituatie** : Kalksteen uit het Turonien tijdperk (-93 tot -89 miljoen jaren), bedekt met een vrij belangrijke eolische zandlaag meegebracht door de wind (mineralen kwarts en mica) aangevuld met leem en klei. Oude rivierbedding van de Loire.

**Werk in de wijngaard** : Zwaar werk dat veel aandacht vereist (snoeien volgens de techniek van Guyot Simple, ontluikende knoppen streng selecteren, handmatig vrijmaken van het bladerdak, groene oogst indien nodig). 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** : Ontristen, de alcoholische gisting gebeurt in inox cuves zonder enige toevoeging van suiker of gist. Oversteken van de wijn en afhankelijk van het oogstjaar wordt de wijn pas na 8 tot 12 dagen in cuves overgetapt. Koolzuurinweking voor 30% van de hoeveelheid wijn. Malolactische gisting in cuves.

**Rijping van de wijn** : 4 tot 6 maanden op inox cuves. Botteling zonder klaring, filtering op kiezel

**Degustatienotities** : In de neus aroma's van rode vruchten en leder. Tegelijk fris en soepel in de mond. Een lange afdronk met toetsen van rode vruchten en peper.

**Wijn en spijs** : Frisse en vruchtig lentewijn. Combineer dit gerust met charcuterie, gevogelte, konijn en rood vlees, gekookt of gegrild. Pastagerechten met saus en exotische gerechten.

**Serveerwijze** : Alvorens te serveren kan het nodig zijn om de wijn te decanteren.

**Bewaarpotentieel** : Deze wijn best binnen de 3 jaar drinken. Mogelijkheid om ongeveer 5 jaar te bewaren afhankelijk van de kwaliteit van de wijnkelder.



Gecertificeerde biologische landbouw en wijnmaken sinds 2013  
Overzicht van de prijzen, medailles en persartikels beschikbaar op onze website: [www.chateaudeminiere.com](http://www.chateaudeminiere.com)