

## Technische Fiche Bulles de Minière rouge

**Appellatie** : Vin de France

**Situering wijngaard** : Op de hellingen van de Loire, rechteroever

**Druif** : 100% Cabernet Franc

**Kleur en type** : Rood, ancestrale methode (“pétillant naturel”)

**Flesinhoud** : 75 cl

**Oogst** : Oktober

**Wijncultuur** : In conversie naar biologische landbouw en wijnmaken

**Aanplantingsdichtheid** : 5000 stokken / ha

**Leeftijd wijnstokken** : 40 tot 50 jaar

**Rendement** : 35 hl / ha (in 2012)

**Oriëntatie van de wijngaard** : Zuid/zuidwest

**Bodem** : Kalksteen uit het boven Turonien tijdperk (93 tot 89 miljoen jaar geleden), bedekt met een min of meer belangrijke eolische zandlaag (kwarts en mica) gemengd met leem en klei.

**Werk in de wijngaard** : Nauwgezet werk : enkele Guyot snoei, strikte uitdunning van ongewenste scheuten, manuele bladverwijdering en groene oogst als de natuur te genereus is, grondomploeging. Dit zorgt voor gezonde druiven.

**Oogst** : Na een strenge observatie van de rijpheid van de druiven gebeurt de oogst met de hand. De trossen worden geselecteerd aan de wijnstokken zelf en daarna naar de wijnmakerij gebracht in bakken van 13kg.

**Vinificatie** : Koolzuurinweking (“macération carbonique”) gedurende 2 weken. Ontkuipen, ontstelen en persen met pneumatische pers, gevolgd door bezinken. De alcoholische gisting gebeurt in inox vaten op constante temperatuur van 16°C. De gisting wordt gestopt door afkoeling. De wijn wordt gebotteld in champagneflessen met kroonkurken, zodat het schuim gevormd wordt volgens de ancestrale methode (“pétillant naturel”)

**Rijping van de wijn** : Na 9 tot 12 maand rijping op bezinksel (“sur latte”), volgt de “remuage” en “dégorgement” met plaatsing van de kurk en “muselet” (zonder dosering).

**Proefnotities** : Intense rode kleur. Zeer aromatische neus van krieken, framboos en cassis. Een frisse en gestructureerde aanzet in de mond. De afdrank is lang en aromatisch met toetsen van verse kruiden en rijp fruit.

**Wijn en spijs** : Feestelijk en origineel, ideaal als aperitief, cocktail en dessert. Combineert ook met nagerechten op basis van chocolade of rood fruit of bij sorbet.

**Serveerwijze** : Fris serveren op 8°C, maar niet op ijs.

**Bewaarpotentieel** : Best binnen het jaar drinken voor de optimale fruitsmaak.

