

Chinon Clos de la Lysardière

Vieilles Vignes



LAGE : Herrlicher, fünf Hektar großer Weinberg oberhalb der Stadt Chinon, eingefasst mit weißen Tuffsteinmauern.

TERROIR : Das „Millarges“-Terroir (sandiger Boden auf krümeligem Kalkstein) fördert eine sehr rasche Bodenerwärmung und begünstigt so den hohen Reifegrad der Traube. Die alten Rebstöcke werden von einem Plateau oberhalb des Hanges in schöner Südlage über der Vienne ausgewählt. Die intensive Fruchtigkeit und die lieblichen Tannine sind kräftig genug, um es mit einer Pastete oder gut zubereitetem Niederwild aufzunehmen. Ein köstliches Juwel aus dem Land von Rabelais.

WEINHERSTELLUNG : Sorgsame Lese der besonders gut ausgereiften Trauben. Traditionelle Weinbereitung mit mäßiger Extraktion der Tannine. Überpumpen zu Beginn der Gärung.

Ausbau über acht Monate mithilfe von Sauerstoff, damit sich der Wein vor der Flaschenabfüllung langsam öffnet und sich die Tannine abrunden.

REBSORTEN : Cabernet franc 100%

SERVIEREN : Bei Umgebungstemperatur servieren (14-16°C).

SPEISENEMPFEHLUNGEN : Zu Fisch in Sauce (Zander oder Neunauge), Grillgerichten (Rippenstücke vom Ochsen, Kronfleisch, Lammrücken), Niederwild (Hase mit Eierstich) servieren.