Chinon Clos de la Lysardière Vieilles Vignes

AOP Chinon, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

Wir machen uns wieder auf den Weg und überqueren nun die Loire. Ein paar Kilometer weiter südlich liegt Chinon mit seiner königlichen Festung. Oberhalb der Stadt befindet sich ein herrlicher, fünf Hektar großer Weinberg, eingefasst von weißen Tuffsteinmauern. Die alten Reben wachsen hier auf einem krümeligen Sand- und Kalkboden, der sich rasch aufheizt und den Trauben eine große Reife verleiht. Der Clos de la Lysardière ist ein intensiver, kräftiger und fruchtiger Wein.

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.

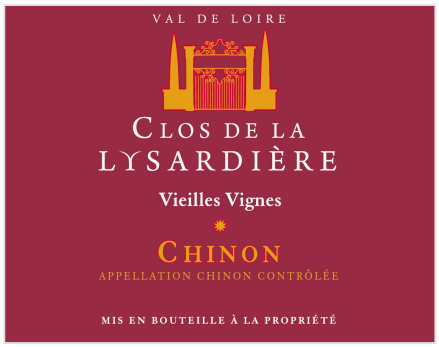
WEINHERSTELLUNG

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.

REBSORTE

Cabernet franc 100%



SERVIEREN

Bei Umgebungstemperatur servieren (14-16°C).

VERKOSTUNG

Dunkle Farbe mit rötlich-violetten Reflexen. Die kraftvolle Nase verzaubert mit ihren Noten von saftigen, schwarzen Beeren (Johannisbeere, Kirsche, Brombeere), gekochten Früchten (Pflaume), Tabak und Gewürzen (schwarzer Pfeffer). Rund und strukturiert im Mund, voller Fruchtfleisch, ausgewogen durch die bemerkenswerten Tannine. Kräftiger Abgang auf schwarzer Kirsche.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

ER1N8D

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Millésime 2018
"La robe brillante couleur rouge grenat foncé aux reflets violets s'ouvre sur un nez distingué et fin qui associe les odeurs des fruits rouges et noirs (framboise, fraise, myrtille) à des notes de caramel et d'épices. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, du corps, du "gras", du volume, de la vinosité, un bel équilibre, ainsi que des arômes fruités et toastés qui enrobent des tanins puissants puis persistent dans une finale étoffée, voluptueuse et longue. Superbe Chinon."
Concours des vins du Val de Loire Or

Millésime 2017
Decanter World Wine Awards Argent 2020

bettane + desseauve

91/100
"édition 2024
millésime 2018"
Guide Bettane et Desseauve des vins de France

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.