ESCAPADE

Bourgueil Escapade

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

Diese aus biologisch angebauten Trauben und mit einer starken Verpflichtung dem Tierschutz gegenüber hergestellte Cuvée zeugt von den Fortschritten unserer Weinbereitungstechniken, die heute eine Produktion mit Achtung vor jedem Lebewesen möglich machen.

TERROIR

Das Terroir, auf dem unsere Reben gedeihen, besteht vorwiegend aus Kreidekalkböden sowie einem kleinen Teil von Böden mit sandiger Oberfläche. Der Weinberg umfasst 10 Hektar.

IM WEINBERG

Die biologische Bewirtschaftung bringt die Authentizität des Terroirs zum Ausdruck und schützt gleichzeitig Boden, Luft und Wasser. Daher wird der Weinberg nach althergebrachten Methoden bewirtschaftet.

WEINHERSTELLUNG

Nach der Lese und dem Entrappen folgt die 10-tägige Maischung in einem wärmeregulierten Edelstahlbehälter. Die Gärung wird durch Unterstoßen des Tresterhuts in Betonbehältern eingeleitet.

REIFE

Der Ausbau setzt sich über weitere 6 Monate fort.

REBSORTE

Cabernet franc 100%

SERVIEREN

Auf 16°C temperiert servieren.

VERKOSTUNG

Diese Cuvée zeigt in der Nase einen zarten Veilchenduft und das Aroma reifer, schwarzer Früchte (Johannisbeere, Weichsel) sowie einen Hauch von milden Gewürzen. Der Mund ist von einer schönen Rundheit geprägt, die durch eine hübsche Struktur mit ausgeprägten Tanninen unterstützt wird. Langer Abgang auf reifen Früchten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Diese Cuvée passt perfekt zu Gerichten wie einem Gratin aus Gartengemüse der Saison, einer Steinpilzpfanne, Ofenkartoffeln oder zum Dessert aus Schokocreme (vegan) und Orangenspalten.

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.

TMXRZD