Saint Nicolas de Bourgueil "Le Clos", Le Clos du Vigneau

Een lekkernij van de gebroeders Jamet, die vriendelijk, toegankelijk, vrolijk en karaktervol zijn, net als hun wijnen. De Cabernet-Franc druiven, geteeld op goed gedraineerde zand- en kiezelbodems, geven het beste van zichzelf wanneer ze zorgvuldig worden geoogst en twee weken worden gemacereerd voordat ze overheveld worden.

Oorsprong: Ons terroir, net buiten het dorp Saint-Nicolas, bestaat uit zand en grind. Dit zijn de alluviale terrassen van de Loire. Deze lichte bodems, bestaande uit afzettingen van de rivier, zijn ideaal voor wijnbouw. Dankzij hun uitstekende drainagecapaciteit en luchtige structuur kunnen de wijnstokken elegante wijnen produceren die vaak fruitiger en toegankelijker zijn dan bijvoorbeeld op koude, vochtige kleigrond.

Druiven: 100% cabernet-franc

Vinificatie: We vinifiëren de druiven in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling. Twee weken maceratie met twee overhevelingen per dag, gevolgd door aftappen, (scheiding van de vaste gedeelte en het sap), lagering in kuipen, met overhevelingen om de twee maanden.

Degustatie: Een heerlijke, soepele wijn met dominante aroma's van rood fruit. In de mond harmonieert de fruitige afdronk met de zachte tannines.

Bewaarpotentieel: Afhankelijk van uw smaak, van 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Het geheel is vlot drinkbaar : op kamertemperatuur bij vlees, fris bij vis en na 5 jaar kelderlagering, bij kaas.

- varkenskotelette blackwell (met pickels)
- Blanquette of stoofpot
- Terrines en patés
- Bloedworst of pens, moes / puree
- Kip Moambe (Congolees)
- ...