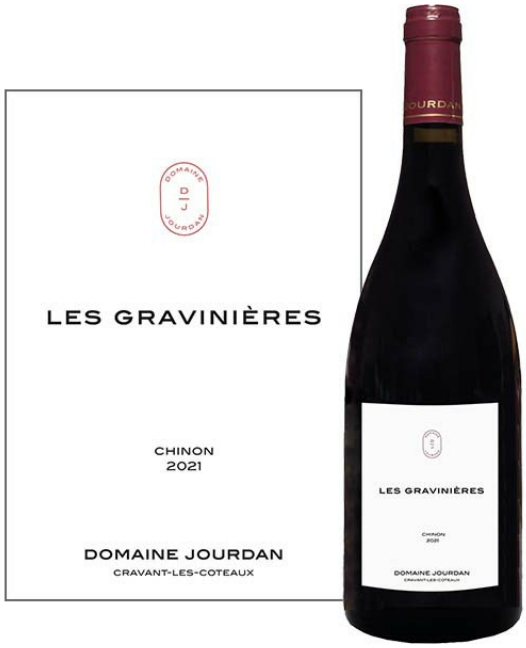
Chinon "Les Gravinières", Domaine Jourdan, Biodynamisch



Domein van 17 ha in biodynamische teelt: alles gebeurt hier in functie van de maanstanden met diep respect voor de natuur. Deze cabernet franc geplant op zand- en grindbodems is even natuurlijk als lekker.

Oorsprong: Dit terroir bestaat voornamelijk uit kiezelachtige bodems. Vandaar de naam “gravenière”, die verwijst naar de bodem die bestaat uit grind, zand en kleine stenen, afgezet door de oude werking van de Vienne rivier. Deze lichte, goed gedraineerde bodems zorgen ervoor dat de wijnstokken hun wortels diep in de bodem kunnen laten zakken, zonder dat ze te veel water krijgen. Het resultaat zijn altijd elegante, goed gestructureerde, fruitige wijnen, en als ze, zoals hier, biodynamisch zijn, heb je een pareltje van de appellation.

Druiven: 100% cabernet-franc

Vinificatie: Elke stap in het wijnmaakproces vereist nauwkeurigheid en een onberispelijke hygiëne, anders kunnen er snel afwijkingen optreden. De druiven worden met de hand geoogst en gesorteerd, zodat alleen de rijpe, gezonde trossen worden weerhouden. Vervolgens worden de druiven ontsteeld en gekneusd, waarna de gisting op natuurlijke wijze begint met de inheemse sporen die op de druiven aanwezig zijn. De gisting vindt langzaam plaats in betonnen vaten die de expressie van het terroir stimuleren. De wijn rijpt vervolgens zonder toevoeging van zwavel en wordt gebotteld op fruit- of bloemendagen volgens de maankalender.

Degustatie: Diep robijnrood met granaatkleurige reflecties. Hij heeft een fruitig karakter met een subtiele toets van zure kers en uitgesproken aroma’s van rood fruit. Zijn tannine is soepel en zijdezacht.

Bewaarpotentieel: Afhankelijk van uw smaak, van 2-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Ideaal bij gegrilde vis, gegrild rood vlees en kip aan het spit.

- Filet américain
- Worstjes
- Blanquette of stoofpot
- Quiche met groenten
- Fazant met groene kool en gerookte spek
- Koninginnenhapje
- Bloedworst of pens, moes / puree
- Bourgondische fondue
- Kip Moambe (Congolees)
- Lamsstoofpot
- ...