Domaine de Pallus Chinon Le Clos de Pallus

Loire - Frankrijk

Bertrand Sourdais maakt Loirewijnen die zowel typisch Chinon als volledig uniek zijn. Deze Le Clos is misschien wel zijn meest elegante cuvée. Zelf beschouwt Bertrand 'm in ieder geval als zijn referentie voor goede Cabernet Franc. De druiven oogst hij van een slechts één hectare tellend perceel met oude stokken in Le Clos. De druiven zijn hier doorgaans als eerste rijp, dankzij de zuidoostelijke expositie. Eenmaal geoogst, ontsteelt Bertrand de druiven om ze vervolgens gedurende 25-30 dagen te laten vergisten met schilinweking. Vervolgens rijpt hij de wijn 18 maanden in gebruikte eikenhouten Bourgognevaten. Het levert een buitengewoon verfijnde Chinon op, met een verleidelijk en subtiel aroma van klein rood fruit, grafiet en ceder, sappige frisheid en mooie rijpe tannines. Een perfecte wijn voor bij verfijnde Franse gerechten.



Proefnotitie

Robijnrode wijn met subtiele aroma's van kers, framboos, cranberry, potloodslijpsel en ceder. Elegante stijl met puur, klein rood fruit, een opwekkende frisheid en rijpe tannines in de smaak. Verfijnde afdronk met laurier en toast.

Drinken bij

Fraaie, lichtvoetige wijn om te combineren met gevogelte of kalfsvlees, zoals duif met wijnjus, eendenborst met paddenstoelen of kalfsoester met gegrilde groene asperges.

Houdbaarheid

Drinken vanaf 5 jaar; houdbaar tot ten minste 15 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Cabernet Franc

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.
JOS lekkere wijn, prima service