



Marc Brédif Chinon

Deze heldere robijnrode wijn heeft intense, verfijnde en fruitige aroma's. Er zijn nuances van kersen, aardbeien en kruidige tonen. In de mond heeft het een subtiele aanzet en een fruitige, lichte structuur. De afdrank is fris en aromatisch.

Artikelnummer:	08204640
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Loire
Appellatie:	Chinon AOC
Serveer Temperatuur:	14 - 16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Cabernet Franc
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Aromatisch
Producent:	Marc Brédif
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13%

Marc Brédif is één van de oudste huizen in de Loire sub-regio 'Touraine', opgericht in 1893 als Château les Roches en wereldberoemd door de productie van exceptionele Vouvray en Chinon wijnen. In 1919 kocht Marc Brédif het château en vernoemde het bedrijf naar zichzelf om de overname te benadrukken. Het is een 'landmark' in de Loire. De kelders van Brédif behoren tot de grootste en oudste van de regio. In de 4e eeuw werden de wijngaarden al door monniken aangelegd en bewerkt. Zij zijn in de 8e eeuw begonnen met de aanleg van de ontzagwekkende kelders in de krijtbodem van de Loire. In het hart van de kelders ligt een grote ronde opslagruimte met vele (zeer) oude jaargangen Vouvray, genaamd 'de rotonde'. In de tachtiger jaren waren er financiële moeilijkheden en rumoer in de familie (of vice-versa...) en het Château en de wijnproductie werden verkocht aan baron Patrick de Ladoucette. Hij heeft fors geïnvesteerd en is vol bevologenheid doorgegaan met het optimaliseren van de kwaliteit van deze bijzondere Marc Brédif wijnen.

De druiven voor deze wijn groeien in het noordelijke deel van het Chinon-gebied, in Savigny-en-Véron. De ondergrond van de wijngaarden is voornamelijk grind en heeft meestal blootstelling aan de noord/zuidzon.

De fermentatie vindt 15 dagen plaats op de schil en wordt twee maal per dag overgepompt. Daarna volgt het persen en de laatste fermentatie van het heldere sap en volgt de malolactische gisting in vaten. De wijn rijpt in roestvrijstalentanks en wordt regelmatig overgepompt.

Deze heldere robijnrode wijn heeft intense, verfijnde en fruitige aroma's. Er zijn nuances van kersen, aardbeien en kruidige tonen. In de mond heeft het een subtiele aanzet en een fruitige, lichte structuur. De afdrank is fris en aromatisch.