

Marc Brédif Royal Oyster

Een fijn een expressief boeket vol witte bloemen en aroma's van citrusfruit als limoen en grapefruit. Het boeket ontwikkelt tonen van fruit met wit vruchtvlees (pêche de vigne). Deze wijn heeft een mooie frisse aanzet en toont levendigheid en mineraliteit. De afdronk is aromatisch en vol citrusfruit.

Artikelnummer:	08206320
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2025
Streek:	Loire
Appellatie:	Muscadet Sèvre et Maine AOC
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Melon de Bourgogne
Smaak:	Fris, Fruitig, Aromatisch
Producent:	Marc Brédif
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	12.5%

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 bevlogenheid doorgegaan met het optimaliseren van de kwaliteit van deze bijzondere Marc Brédif wijnen.

Royal Oyster wordt gefermenteerd bij lage temperaturen en vervolgens gerijpt op de droesem (Lie) in vaten tot hij in april gebotteld wordt.

Een fijn een expressief boeket vol witte bloemen en aroma's van citrusfruit als limoen en grapefruit. Het boeket ontwikkelt tonen van fruit met wit vruchtvlees (pêche de vigne). Deze wijn heeft een mooie frisse aanzet en toont levendigheid en mineraliteit. De afdronk is aromatisch en vol citrusfruit.

Zoals de naam al doet vermoeden is deze wijn fantastisch in combinatie met oesters en schaal- en schelpdieren.