

Marc Brédif Vouvray

Brédif verheft het maken van wijnen van Chenin Blanc tot kunst. Deze Marc Brédif Vouvray Classic is vol, tropisch en mineralig in geur en ‘off-dry’ in de smaak.

Artikelnummer:	08207270
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2025
Streek:	Loire
Appellatie:	Vouvray
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chenin Blanc
Smaak:	Complex, Aromatisch, Vol
Producent:	Marc Brédif
Zoetheid:	Halfzoet
Omdoos:	12 flessen per doos

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 chateau 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.

De druiven voor deze wijn worden geteeld op de lagere hellingen langs de Loire-vallei in Vouvray en Vernou-sur-Brenne. De expositie van de wijnstokken is noordelijk en zuidelijk en de gemiddelde leeftijd van de stokken is 25-30 jaar oud. De wijngaarden hebben een bodem dat voornamelijk bestaat uit kalkklei en sommige percelen hebben vuurstenen kleigronden.

De druiven worden met de hand geplukt en vervolgens pneumatisch geperst. Alleen het sap dat van nature uit de druiven komt wordt gebruikt en moet 18 tot 24 uur klaren. Vervolgens twee maanden temperatuurgecontroleerde fermentatie. De wijn rijpt nog negen maanden in vaten op de droesem voordat het gebotteld wordt.

Brédif verheft het maken van wijnen van Chenin Blanc tot kunst. Deze Marc Brédif Vouvray Classic is vol, tropisch en mineralig in geur en ‘off-dry’ in de smaak.

Fantastisch bij stevige visgerechten, kreeft, kalfsvlees en gevogelte.