

Moulin de Chauvigné Savennières Clos Brochard

Loire - Frankrijk

Sylvie Plessis maakt met haar man Christian in de kleine appellatie Savennières beeldschone wijnen van de chenin druif. Het echtpaar bezit zeven hectaren hellingwijngaard, op het zuiden aangeplant met een ondergrond van verschillende soorten leisteen. De chenin druif wordt hier laat en met de hand geoogst, pas vanaf oktober en in verschillende keren zodat alleen de rijpste druiven worden geplukt. De zorgvuldige vinificatie van Sylvie levert precieze en zuivere wijnen met een fantastische terroir- en druifexpressie. Chenin van dit niveau behoort tot de grote witte wijnen van Frankrijk en kan desgewenst lang rijpen zodat er een grote smaakcomplexiteit kan ontstaan. De Clos Brochard komt van een bijzondere terraswijngaard met een laag rendement.



Proefnotitie

Volle, complexe droge witte wijn met een verfijnd aroma van rijp geel fruit, perzik en nuances van amandel en karamel. De smaak is krachtig, aanhoudend en eindigt met een evenwichtige, frisse afdronk.

Drinken bij

Uitstekende begeleider bij rijke visschotels, zowel zoetwater- als zeevis.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf één à twee jaar en gemakkelijk tot zeven jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Chenin Blanc

Onderscheidingen

- 2016 De Grote Hamersma 2018: 8+
- 2016 Hubrecht Duijker - november 2017: Vondst van de maand
- 2015 Concours des Ligiers 2017: Gouden medaille

Persoonlijke proefnotitie
