



SAUTER

WIJNEN



Domaine Maurel Cabernet Franc (!) 2022 Vin de France

Kleur

Donker robijnrood met enige mate van transparantie.

Neus

Onmiskkenbaar Cabernet Franc: met gesloten ogen zouden we dit bestempelen als een chinon of bourgeuil. Wel met de kanttekening dat er wat meer warmte te bespeuren is in de wijn. Iets rijper dus dan Cabernet Franc uit de Loire. Volop rood fruit in de neus, op houtskool geroosterde paprika, cederhout (een vleugje potloodslijpsel!) en gedroogde cranberries. De wijn komt niet in contact met hout tijdens de vinificatie en blijft dus uiterst puur. Buitengewoon aantrekkelijk!

Smaak

(Zeker voor Cabernet Franc) een heel rijpe aanzet. Volop sap en die voor deze druif zo kenmerkende krokante tannines. Heel smakelijke zuren die zorgen voor elegantie. Verteerbaarheid. staat hier voorop! Basaal glas wijn dat niet snel zal vervelen. Van het type dat wijnmakers onderling graag drinken: geen bombastische hyperconcentratie, maar juist lenig en puur.

Bodem

Bijzonder gunstig gelegen wijngaarden met ideale kalk-kleigronden (à la Fronsac) en een dubbele, maritieme invloed (Middellandse zee en Atlantische oceaan). Zuidligging op 200 meter hoogte. Weloverwogen ecologische wijngaardbehandeling met certificaat: "Terra Vitis". In conversie naar biologische wijnbouw.

Vinificatie

De vergisting komt spontaan op gang dankzij druifeigen, wilde gisten; rijping in betonnen cuves.

Culinair

Dé wijn bij basale gerechten - ambachtelijke charcuterie, buikspek van het pata negra varken, dus ook jong wildzwijn. Uit de zee: verse, vlezig-sappige inktvis.

Druif/Druiven

100% Cabernet Franc

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13%

Inhoud

0,75