



SAUTER

WIJNEN



Château de Fesles La Chapelle 2021 Anjou AOP

Kleur

De vitaliteit spat er van af: dieppaars met een haast ondoorzichtige kern.

Neus

Dit is Cabernet Franc in optima forma. Zwarte, rode én blauwe bessen, zwart geblakerde paprika en vers laurierblad. Als deze druif ook maar een fractie onrijp wordt geplukt, vertaalt zich dat direct in een groene toon in de wijn (denk aan de steeltjes van de tomatenplant). Daar is hier geenszins sprake van; de wijn getuigt er van dat de druiven geplukt zijn op het moment van optimale rijpheid. De kenmerkende frisheid is een van de kwintessens van de Cabernet Franc.

Smaak

In de smaak wordt de optimale rijpheid van het oogstmateriaal nogmaals bevestigd: heerlijk rijp zonder ook maar iets aan frisheid in te boeten. En laat die kenmerkende frisheid nou net zo kenmerkend zijn voor dit type wijn... Opvallend sappig, zowel in de aanzet als in de finale. De tannines mogen hier niet onvermeld blijven: krokanter dan dit worden ze eenvoudigweg niet... Echt in alle opzichten "très Cab. Franc!" Schenk 'm gerust iets gekoeld (13-15 graden C.).

Bodem

Wijngaarden gelegen op de hogere delen binnen de grenzen van de appellation Anjou. De wijngaard la Chapelle is het kroonjuweel van het domein; de bodem bestaat uit leem, zand en klei.

Vinificatie

Rijping en vergisting op RVS cuves.

Culinair

Een bistro(t)-wijn bij uitstek en reken maar dat dit bij menig Parijse bistro op de kaart staat. En wat ons betreft schenkt u 'm dan ook bij klassiekers uit de (eenvoudige) Franse keuken. Van oeufs en meurette tot slakken en van een plateau charcuterie tot coq au vin. Schroom niet om de wijn door te schenken bij een aantal met zorg gekozen kazen. Comté, Beaufort en Cantal genieten onze voorkeur bij dit type wijn.

Druif/Druiven

100% Cabernet Franc.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75