



Culinair

In Parijs serveert men dergelijke wijnen al decennia achtereen in bistro(t)s, bouillons en andere établissements waar men “een eenvoudige, doch voedzame maaltijd” (Olivier B. Bommel) geserveerd krijgt. Niet voor niets. Iets gekoeld, dan de perfecte compagnon van coq au vin, steak tartare, bavette frites, een kloeke plak paté, etc. etc.

Druif/Druiven

100% Cabernet Franc.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2027

Inhoud

0,75

Maison Nau 2023 Bourgueil AOC

Kleur

Vitale dieppaarse kleur.

Neus

Onmiskkenbaar Cabernet Franc: het krokant-sappige fruit knalt het glas uit; wat een ontzettend aantrekkelijke neus. Barstensvol rood fruit (wilde aardbeitjes, coulis van rijpe frambozen), die kenmerkende peperige toets en een fractie herfstblad.

Smaak

Volmaakt sappige aanzet; de wijn maakt een enthousiaste entree in de mond. Iets speels wellicht, maar mag het, bij dit type druif, herkomstbenaming en leeftijd? Verleidelijke hoge doordrinkfactor, een gewaarschuwd mens telt voor twee. Toch heeft de wijn een kundig gedoseerde tanninestructuur: nét voldoende houvast voor de nodige spanning, maar absoluut onvoldoende om de wijn als ‘te zwaar’ te beschouwen.

Bodem

Volledig op het zuiden georiënteerde wijngaarden (5 ha) met een klei- en kalkbodem. Relatief jonge stokken van zo'n 20-25 jaar oud. De focus in de wijngaarden ligt uiteraard op de druivenstokken, maar er is ook bijzondere aandacht voor de bodem. Er wordt slechts minimaal ingegrepen om het bodemleven zo veel mogelijk intact te laten en niet te verstoren.

Vinificatie

Na de handmatige oogst volgt vergisting en rijping op betonnen cuves.