Domaine de Châtenoy Menetou-Salon Pierre-Alexandre

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat is gematigd. De bodems bestaan uit kalkhoudende klei bezaaid met clusters van kleine fossiele oesterschelpen: argilo-calcaire du Kiméridgien.

VINIFICATIE: Voor deze speciale cuvée worden zeer rijpe druiven, afkomstig van 20 tot 40 jaar oude stokken, gebruikt. Zo ontstaat een zeer geconcentreerde most. Vergisting vindt plaats in eiken vaten en de wijn rijpt vervolgens een jaar in nieuwe houten vaten.

DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Zoete sinaasappel, marmelade, honing en vers gesneden bloemen.

SERVEERSUGGESTIE: Volle vis-, witvlees- en schaaldiergerechten alsmede gevogeltelever.

WEETJE: De 'Pierre Alexandre' ontwikkelt zich prachtig op fles. Tip: bewaar eens enkele flessen een paar jaar!

Isabelle et Pierre Clément

De Menetou-Salon van Isabelle en Pierre Clément komen van kalkhoudende kleibodems en zijn over het algemeen fruitig en soepel. Samen met hun dochter Anne, die de zestiende generatie in deze wijnfamilie vormt, runnen zij hun familiebedrijf in de Loire. Dat de familie Clément veel ervaring heeft met het maken van wijn in de Menetou blijkt uit bronnen uit 1560 die verhalen over de verdienstelijke wijnen van ene Sébastien Clément. In 1891 wordt beschreven op wat voor revolutionaire manier Pierre-Alexandre Clément meeldauw tegengaat en hoe hij de oprichter wordt van het druiventelers-genootschap van Menetou-Salon. Hun werkmethode is niet geheim: 'Goede wijn krijg je alleen met goede druiven.' Dus door veel tijd door te brengen in de wijngaarden en door beperkt maar selectief te oogsten. Ook natuurlijke gisten en de modernste technieken zorgen voor topkwaliteit. De familie Clément verbouwt uiteraard sauvignon blanc, maar ook een derde pinot noir voor rode wijnen en rosé.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978