



Domaine de Châtenoy Menetou-Salon Rouge Tradition

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: Handmatig geoogste druiven van 30 tot 50 jaar oude stokken worden gedurende 20 dagen ingeweekt in RVS, waarbij de 'hoed' continu overgepompt wordt. De wijn rijpt 12 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

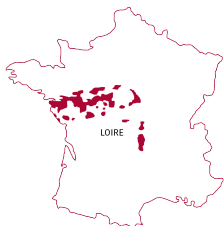
GEUR & SMAAK: Zacht fruitige en ingetogen frambozen- en vanillegeur. De wijn vraagt om wat geduld en komt het beste na enkele jaren keldering tot haar recht.

SERVEERSUGGESTIE: Een zorgvuldig bewaarde fles combineert geweldig met gevogelte en als aperitief bij droge worstsoorten.

WEETJE: Jaarlijks wordt een derde van de gebruikte eikenhouten vaten vervangen.



 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.