



## Fiche Technique



Naam:	La Cuisine de ma Mère
Producent:	Nicolas Grosbois
Land / streek:	Frankrijk / Chinon (Loire)
Druivensoort(en):	100% Cabernet Franc
Karakter:	Boerse Loire Cab. Franc
Keurmerk:	Biodynamisch, Vin Nature & vegan
Proefnotitie:	Mooie kruidige Cabernet Franc uit Chinon. Veel rijp rood fruit, licht zwart fruit, specerijen, zwarte peper beetje aards met en niet (te) vegetaal. Rijp, sappig, zacht en kruidig.
Lekker bij:	Charcuterie, paprika gerechten als Ratatouille, rood vlees, licht wild, Anjou duif, bbq, kaas

### Over de wijn:

Het familiedomein Domaine Grosbois ligt in de wijnstreek Chinon, in het hart van de Loire vallei. De wijnkelder is een oude, tot wijnhuis omgebouwde boerderij uit de 15<sup>e</sup> eeuw. Het domein zelf telt in totaal 12 hectare op de hoge flanken van Panzoult in Chinon. Eigenaar Nicolas werkte al jaren biologisch en is nu 100% biodynamisch (DEMETER-gecertificeerd). De wijnstokken zijn 40 jaar oud en hebben een rendement van 35 hectoliter per hectare.

Samen met zijn jeugdvriend Philippe Mesnier zijn zij Domaine des Hauts Baigneux en de 'Les Tetes' wijnen begonnen in Azay-le-Rideau, Loire.

### In de wijngaard:

12hectare totaal verdeeld over 3 terroirs. De eerste is 7 hectare aaneengesloten rondom het landgoed met klei-kiezelhoudende grond. Glooiend hellingen met uitzicht op Vienne. De ander is een vlakte van 2 hectare van Cravant-Les-Côteaux met zand- en steengronden, alluviale terrassen. De laatste is 2,5 hectare groot in de gemeente van Île Bouchard met kalksteen en steenachtige grond.

### In de kelder:

Handgeplukt, wilde gisten, spontane fermentatie, 5 maanden op betonnen tank. Ongefitlerd en ongeklaard. Minimaal sulfiet toegevoegd.

### Bewaarpotentieel:

2-3 jaar