

# *Midi– Cabernet Franc – AOP Saumur Champigny*

Wijnstijl:	rood krachtig
Druiven:	Cabernet Franc
Jaargang:	2020
Wijndomein:	Domaine des Clos Maurice
Regio:	Anjou-Saumur
Appellatie:	AOP Saumur Champigny
Bewaring:	10 jaar



**Aroma en smaak:** Deze Cabernet Franc uit de appellatie Saumur-Champigny heeft een intens aroma van kruisbessen en cassis. In de mond krijgen we een aanzet van rijp rood en zwart fruit (aalbes, cassis en kersen), verder stevige maar soepele en versmolten tannines, een goede lengte. Krachtig, zeer complex en evenwichtig. Klasse wijn!



**Food pairing:** Rood vlees in saus, wild



**Goed om weten:** Het domein is biodynamisch gecertificeerd. De wijnstokken van dit iconische perceel van Clos Maurice groeien op ondiepe klei- en tuffeaugrond. De wijnstokken, die gemiddeld vijftig jaar oud zijn, produceren kleine kwaliteitsdruiven, die wanneer ze goed rijp zijn handmatig worden geoogst. De wijn rijpt in afgeknotte kegelvormige eikenhouten vaten van 50 hl. De vorm en het materiaal van die vaten zorgen voor het verfijnen van de wijn, die met het ouderen alleen maar beter wordt.



[www.wijnstroom.be](http://www.wijnstroom.be)

[marc@wijnstroom.be](mailto:marc@wijnstroom.be)

0474 718076

## Domaine des Clos Maurice



Na een aantal jaren in Châteauneuf-du-Pape, dan in Beaujolais en tenslotte bij zijn vader op het familiedomein te hebben gewerkt, nam Mickaël Hardouin in 2007 de leiding over van deze wijngaard van 35 ha, die sinds 2015 biologisch gecertificeerd is.

De omschakeling naar biologische landbouw kwam als een vanzelfsprekendheid maar vereiste ook meer vaardigheden, arbeid en precisie. Met als doel wijnen van hoge kwaliteit te maken die de druivenrassen en hun terroirs tot uitdrukking brengen.

In 2021 ging Les Clos Maurice nog een stap verder en werd het door Demeter gecertificeerd als biodynamisch domein. Biodynamie is vooral een filosofie, zegt de wijnbouwer. “We proberen zo dicht mogelijk aan te sluiten bij de natuurlijke cycli van de wijnstok en de biodiversiteit van de omgeving. Wij observeren de levende wezens in de wijngaard en anticiperen op mogelijke onevenwichten en gezondheidsproblemen, om onze teeltmethoden aan te passen. Bovendien gebruiken wij verschillende energetische preparaten die specifiek zijn voor de plant, de bodem en de teelt, en die bepaald worden door de maankalender. Op die manier krijgen we druiven van optimale kwaliteit.”



[www.wijnstroom.be](http://www.wijnstroom.be)

[marc@wijnstroom.be](mailto:marc@wijnstroom.be)

0474 718076