

# Vinifera – Côt– AOP Touraine

Wijnstijl:	rood krachtig
Druiven:	Côt
Jaargang:	2016
Wijndomein:	Domaine de la Charmoise - Henry Marionnet
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Touraine
Serveertemperatuur :	12-14°



**Aroma en smaak:** Donkere, bijna zwarte wijn van Côt, in andere regio's beter gekend als Malbec. Aroma's en smaken van cassis, aangevuld met bosbessen, bramen, rijpe rode bessen, viooltjes en kruiden. Stevige full-body Côt met fijne tannines en een zacht mondgevoel.



**Food pairing:** Saignant rundsvlees of rosé lamsvlees



**Goed om weten:** Het domein is bio gecertificeerd. De druiven komen van niet geënte wijnstokken ("franc de pieds"). De wijn wordt opgevoed in inox cuves.



**WIJNSTROOM**  
marc verbeek

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

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

0474 718076

## Domaine de la Charmoise - Henry Marionnet



Het Domaine de la Charmoise bestaat sinds 1921 en wordt momenteel geleid door Jean-Sébastien Marionnet. De bodem van de wijngaarden bestaat uit steenachtige klei met zand of grind. Het domein bezit de oudste wijngaard van Frankrijk, aangeplant tussen 1820 en 1840.

Naast de uitbundig fruitige Touraine Sauvignon en Touraine Gamay hebben alle wijnen van dit domein iets unieks en iets zeldzaams.

Zo is er het 'Vinifera'-gamma met cuvees (Sauvignon in wit en Côt in rood) gemaakt van druiven van niet-geënte wijnstokken. Dus zoals die bestonden vóór de phylloxéra vanaf 1864 quasi alle Europese wijngaarden vernietigde.

De 'Première Vendange' is dan weer gevinifieerd zonder sulfieten.

En 'Les Cépages Oubliées' tenslotte is gemaakt van de Gamay de Bouze, een uiterst zeldzame, uit de streek van Beaune afkomstige Gamay-variëteit met rood sap (terwijl de gewone Gamay-druif wit sap heeft en de kleuring van de wijn ontstaat door de schil van de druif).

Alle druiven worden biologisch geteeld. Er wordt niet in eiken vaten gevinifieerd om maximaal het fruit in het bouquet te bewaren. De Marionnets raden aan om al hun rode wijnen fris te drinken, tussen 12° en 14°.



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

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

0474 718076