



# Licorne– Chenin Blanc – AOP Saumur Blanc

Wijnstijl:	wit aromatisch
Druiven:	Chenin Blanc
Jaargang:	2023
Wijndomein:	Domaine des Clos Maurice
Regio:	Anjou-Saumur
Appellatie:	AOP Saumur Blanc
Bewaring:	5 tot 10 jaar



 **Aroma en smaak:** Frisse, fruitige aroma's van citrus, geel fruit, witte bloemen, mineraliteit. De smaak is strak, fruitig (citrus en abrikoos), mineralig, met stevige maar aangename zuren, een delicate houttoets en een klein bittertje in de lange afdrank. Dit is een complexe, strakke en fruitige Chenin Blanc die u zeker niet onverschillig zal laten.

 **Food pairing:** Vette vis, harde kazen

 **Goed om weten:** De wijnstokken van dit biodynamisch domein groeien op een klei-kalksteenbodem. De druiven worden handmatig geoogst en zorgvuldig gesorteerd. Persing onder lage druk, spontane vergisting met druif-eigen gisten in barriques van 200 tot 400 liter, gevolgd door een malolactische vergisting. Rijping in barriques gedurende 7 maanden.



[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