



Château Pierre-Bise Anjou Gamay 2019

RED WINE - CHERRY | LIGHT

VIN DE SOIF

Dit is een Gamay zoals wij hem graag hebben, althans op zwoele zomerevonden waar een 'vin de soif' op zijn plaats is! Het fruitbommetje zit vol energie en combineert sappig rijp rood fruit met wat kruidigheid en lichte, ronde tannines. Deze instapcuvée van Château Pierre-Bise is gemaakt om te plezieren. En daar draait het toch allemaal om, niet?

WIJNGAARD, DRUIF EN AMBACHT



ASSEMBLAGE

Gamay



BODEM

Schist en zandsteen



HOOGTE WIJNGAARD

50m

De druiven worden manueel geoogst van verschillende percelen. Ze worden ontritst en de fermentatie gebeurt snel bij lagere temperaturen. Na enkele maanden is deze Gamay klaar en wordt hij gebotteld. Puur fruitplezier!

TIPS OM TE GENIETEN



FOOD PAIRING

Zachte kazen en charcuterie schotel



SERVEERTEMPERATUUR

13 - 16°C



WIJNGLAS

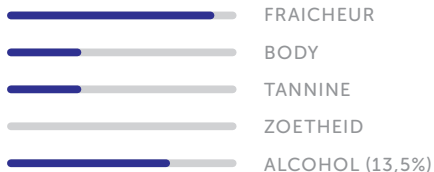
Jancis Robinson: één glas voor alles



BEWAARPOTENTIEEL

Kan je best drinken voor: 2023

WIJNPROFIEL



Château Pierre-Bise

FRANKRIJK | LOIRE

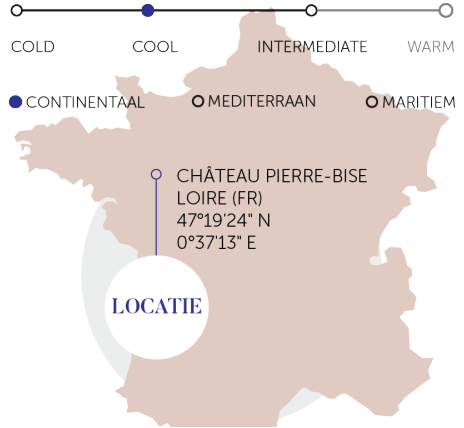
PRACHTIGE WIJNEN, RECHT UIT HET HART VAN DE LOIRE

In 1959 kocht Pierre Papin dit wijnkasteel in het hart van de Loire. In 1974 vervoegde zoon Claude hem en breidde het domein uit tot 54ha, onderverdeeld in vier grote percelen, omwille van de verschillende microklimaten en grondsoorten. Respect voor de natuur staat centraal in de (ecologische) werkwijze.

“We willen de wijnstok ten volle tot zijn recht laten komen door zoveel mogelijk taken naar de natuur te delegeren. Wij zien onszelf dan meer als boer, die het land vormgeven en er deel van uitmaken.”



KLIMAAT



WIJN-WEETJES

- Château Pierre-Bise is vooral bekend voor zijn droge en zoete witte wijnen
- Met topappellaties Quarts de Chaume en Savennières is dit een echt Chenin bolwerk
- De familie hanteert de non-agir-methode van de Japanse Masanobu Fukuoka

VINETIQ SELECTION

Een wijnmakersfamilie die volledig in evenwicht met de natuur werkt. Hun wijnregio staat bekend om zijn superieure witte en zoete wijnen. Dat is in de productie van Pierre-Bise wel duidelijk. Maar ook één van de beste Crémant de Loire behoort tot het gamma.