Michel Redde Pouilly-Fumé Barre à Mine

Loire - Frankrijk

Deze witte prestigewijn van Michel Redde komt van een heel speciale wijngaard, genaamd Les Champs des Froids. Om deze oude silexgroeve geschikt te maken voor de aanplant van Sauvignon Blanc wijnstokken moesten eerst de enorme, keiharde silexblokken opgeblazen worden met explosieven. De naam Barre à mine - een werktuig uit de mijnbouw - is dan ook een toepasselijke verwijzing naar deze titanenklus. Na de handmatige oogst vergist de wijn in grote houten vaten, gevolgd door enkele maanden rijping in contact met de gistresten, eveneens in hout. Het resultaat is een verbluffende witte Loirewijn met een intense frisheid en die dankzij de hoge smaakconcentratie gemakkelijk tien jaar kan rijpen op fles. Om het complexe, minerale karakter volledig tot z'n recht te laten komen, adviseren we u de wijn te karafferen.



Proefnotitie

Fraaie, elegante droge witte wijn met een rijk aroma van florale en minerale nuances en rijp fruit. De smaak zet zacht, rond en vol in en ontwikkelt een lange evenwichtige afdronk.

Drinken bij

Bijzondere wijn bij verfijnde gerechten van vis of gevogelte; eventueel een uur vooraf decanteren.

Houdbaarheid

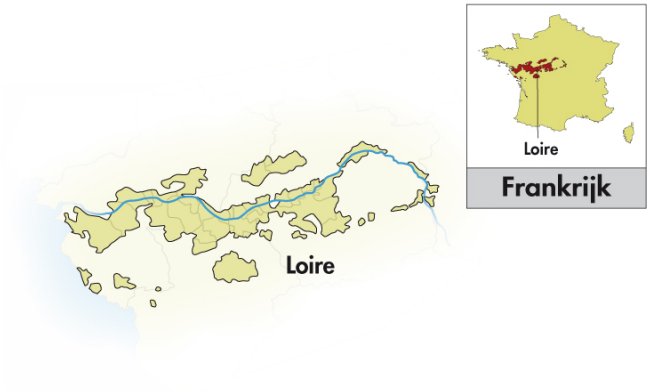
Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst. Houdbaar tot zeker 10 à 15 jaar.

Druivenrassen

100% Sauvignon Blanc

Onderscheidingen

2020	Perswijn - mei/juni 2023: Winnaar in de proeverij Pouilly-Fumé | ***** Uitstekend | Prachtige textuur, grote lengte
2019	Perswijn - november 2021: Winnaar in de proeverij Pouilly-Fumé | 17/20 punten | Excellent
2019	Vinous | Rebecca Gibb MW - augustus 2021: 90/100 punten | An appetizing yet structured wine



MARIUS WIJNWINKEL

Wijnwinkel Marius
Piet Heinstraat 91
2518 CD Den Haag
070 3633100
www.mariuswijn.nl