

 **Château de Coulain**

# *Clos de la Cure AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910402050



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Makrele mit Safran-Aprikosen-Crème**

(Fisch)

**Assam-Enten-Curry**

(Geflügel)

**Rippe vom Kalb mit geflammtem Shiitake, Kalbsfond  
und Butternuss-Püree**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.07.2024

## Information zum Wein

Der *Clos de la Cure* stammt von einer sehr lehmhaltigen und nach Norden ausgerichteten 0,4 Hektar umfassenden Parzelle mit weißem Kalkstein im Unterboden. Nach der späten Lese und einer Ganztraubenpressung wurde der Chenin Blanc spontan vergoren, durchlief eine malolaktische Gärung und wurde elf Monate auf der Hefe in einem 1.000 Liter fassenden Gefäß aus Steingut ausgebaut.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Von Jahr zu Jahr werden die Chenins der Familie Bonnaventure eleganter und feiner. Hier findet man nicht mehr die üppige, sondern die dezente, aber eindringliche Frucht, die an gerade reif gewordene Birnen und Äpfel, aber auch an Apfel- und Birnenschalen erinnert. Dazu kommen ein wenig Zitronenschale, etwas blonder Tabak und eine deutliche Gesteins- und Kräuternote, abgerundet mit etwas Birnencreme.

## Gaumen

Dieser *Clos de la Cure* ist ein zeitlos wirkender Chenin Blanc, der Reife und Cremigkeit mit taktile Säure und einer angenehmen Würze verbindet. Der *Clos de la Cure* ist immer der vollste Weißwein des Weinguts, der eine wohlige Wärme verströmt, die von Gewürznoten noch unterstützt werden. Gleichzeitig findet sich eine feine Säure und eine subtile Mineralität in diesem ausgewogen Chenin Blanc, dem man durchaus ein kräftiges, cremiges Essen zumuten kann.