Château de Coulaine

Château de Coulaine AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Loire

9910402047

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Auswahl an Pilzen aus der Pfanne mit Ei, Knoblauch und frischen Kräutern

(Gemüse & Vegetarisch)

Ofengegartes Gemüse mit Halumi, Thymian und Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Weiße Pizza mit Ziegenkäse, Fenchel und Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.07.2024

Information zum Wein

Der *Chinon* ist ein Cabernet Franc aus einer Assemblage unterschiedlicher Parzellen der Hänge und Plateaus, die sich in der Nähe des Schlosses befinden. Gemeinsam ist ihnen der Boden aus kalkhaltigem Sand und Schluff, während das Muttergestein aus Tuffstein in der Tiefe präsent bleibt. Der Cabernet wird zehn Monate lang in Beton-Cuves von 60 Hektolitern ausgebaut.

Farbe

Purpurrot

Nase

Der einfache *Chinon* der Bonnaventures ist voll von dunkler, frischer, saftiger Frucht und leicht herb würzigen Noten. Diese Mischung aus Cassis, Sauerkirsche, Brombeere und Berberitzen in Verbindung mit Kräutern, Trockenholz und einem Hauch von Rappen will man sofort trinken.

Gaumen

Am Gaumen löst der Wein ein, was man im Duft erwartet hat. Der Wein ist lebendig, pur und feinwürzig mit einer animierenden Säure und der unverfälschten dunklen reifen und saftigen Frucht des Cabernet Franc. Hier gibt es Trinkspaß für vergleichsweise kleines Geld mit Charakter; denn der*Château de Coulaine* sorgt für feinen Grip und einen angenehmen Crunch und mit seinen herben Noten für eine gezähmte Wildheit.