

Château de Coulain

Bonnaventure AOC

 , 750 ml

 France,

 9910402038



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Schweinefilet mit Mangos, Pfeffer und Steinpilzen

(Fleisch)

Mit Speck, Kirschen und Innereien gefüllte Taube

(Geflügel)

Grüne Linsen mit getrockneten und eingelegten

Tomaten und Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.06.2023

Information zum Wein

Der *Bonnaventure* – benannt nach der Besitzerfamilie – ist ein Cabernet Franc, der aus einer Lage direkt hinter dem Schloss stammt. Die Reben stehen auf einem südlich ausgerichteten Plateau von 2,8 Hektar mit gelbem Tuffstein und grauem Sand im Oberboden. Der Cabernet wird in Cuves von 60 Hektolitern ausgebaut.

Farbe

Kirschrot

Nase

Der *Bonnaventure* duftet genau so, wie man sich einen Cabernet Franc aus Chinon wünscht. Es ist die lebendige Mischung aus Kirschen, Cassis und Brombeeren, der Hauch von Rauch und zerstoßenem Feuerstein, das Bündel von Gartenkräutern mit etwas Thymian, etwas Wacholder und Salz, was den Wein überaus appetitlich werden lässt.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Bonnaventure* rund und voll, saftig und erdig. Das Tannin präsentiert sich fein und rund, die dunkle Frucht vollmundig und reif, in Teilen aber auch knackig und frisch. Es ist ein intensiver und lebendiger *Chinon* mit einem festen Kern aus lebendiger Säure, dunkler, fester Schokolade, etwas Walderde, Laub und Unterholz mit einer wenig Grafit, Gestein und Wacholder, was dem Ganzen einen kühlen Zug verleiht. Auch hier bleiben die Tannine angenehm präsent und formen den Wein, während ein wenig Salz angenehm mundwässernd wirkt. Die vier Jahre Reife nach der Lese haben dem *Chinon* schon eine sehr schöne Struktur und Balance gegeben.