

Domaine des Pothiers L'Intégrale 2019

KRUIDIG | SAPPIG
COMPLEX



PROFIEL



DOMEIN
Domaine des Pothiers



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Gamay



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2028

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Combineer hem met konijn en wild.



KAAS

Fijne kazen. Oude Mimolette. Cantal, Chamois d'Or, Chevrotin, Gaperon (Franse kaas uit Auvergne)



AWARDS

La Revue du Vin de France: 89-90/100

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk gebeurt met de hand en wordt gevolgd door een tweede selectie bij aankomst aan de wijnkelder. De volledige oogst wordt ontrist. De maceratie en fermentatie nemen samen 20 dagen in beslag en nemen plaats in eiken vaten van 500 liter. Door de vaten te kantelen tijdens dit proces gebeurt een zachte remontage. De wijn rijpt 11 maanden in eiken vaten van 500 liter.



WIJNGAARD

De biologisch geteelde druiven komen van hoog gelegen wijngaarden. De bodem bestaat voornamelijk uit graniet die door een natuurlijke evolutie en erosie is geëvolueerd naar een zandige bodem met een goede waterdoorlaatbaarheid. Er staan zo'n 5.000 ranken per hectare.

WIJNBOUWER: DOMAINE DES POTHIER

Reeds vele eeuwen verbouwt de familie Pothiers de wijngaarden in hun geboortedorp Villemontais aan de nabijgelegen bovenloop van de Loire. De laatste vader op zoon opvolging tekende voor een grondige renovatie van het domein waarbij Romain de biodynamische weg is ingeslagen. De wijnkelder werd opnieuw ingericht en het aantal percelen groeide tot 21 hectare. Ondanks zijn vrij hoge ligging van 350 tot 550 meter boven zeeniveau werd hier al van in de Middeleeuwen aan wijnbouw gedaan. Door het verschuiven van de focus van kwantiteit naar kwaliteit kreeg Côte Roannaise in 1994 een AOC erkenning met in totaal slechts een 200 à 250 hectare wijngaarden. De bodem van de hoog gelegen wijngaarden in de uitlopers van het Centraal Massief bestaat uit graniet dat door erosie is geëvolueerd naar een zandige bodem met een goede waterdoorlaatbaarheid. Deze bodemstructuur is het ideale habitat voor de Gamay Saint-Romain druif. Enkele percelen die wat rijker zijn aan klei zijn aan de Chardonnay druif toevertrouwd. Romain streeft naar wijnen die het fruit van de Gamay druif laten schitteren zonder hierbij de mineraliteit van de bodem uit het oog te verliezen. De hoge ligging en de daarmee gepaard gaande koelere klimatologische omstandigheden zorgen voor fraîcheur. Als je deze drie eigenschappen samenbrengt krijg je echt wel een prachtige expressie van de Gamay druif die profiteert van een op maat gemaakt terroir.

LOCATIE



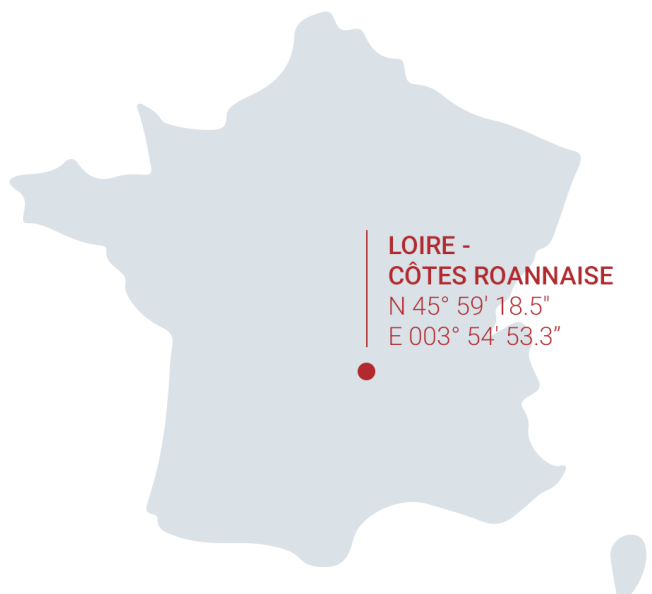
LAND
Frankrijk

REGIO
Loire

APPELLATIE
Côte Roannaise



KLIMAAT
Gematigd met mix van
continentale en maritieme
invloeden



LOIRE -
CÔTES ROANNAISE
N 45° 59' 18.5"
E 003° 54' 53.3"