



Domaine des Pothiers Domaine 2022

LOIRE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine des Pothiers



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Biodynamisch &
Natuurwijn



DRUIVEN
Gamay



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2027

STIJL & AROMA



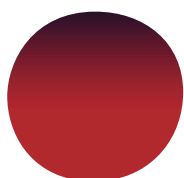
FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY



LICHT

AARDBEI

KERSEN

KRUIDIGHEID

ROZENBLADEN

SAPPIG &
WEELDERIG



FOODPAIRING

GEGRILD VLEES

PASTA

MEDITERRAANS

VIS



KAAS

FIJNE KAZEN

MIMOLETTE

CHEVROTIN

GAPERON

the best grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk van de biologisch geteelde druiven gebeurt manueel en wordt gevolgd door een tweede selectie bij aankomst aan de wijnkelder. Zo'n 2/3 van de trossen worden ontrist. De maceratie en fermentatie nemen zo'n 12 dagen in beslag, hierbij wordt de pigeage techniek toegepast. De 8 tot 12 maanden durende rijping gebeurt voor de helft in betonnen vaten en voor de helft in conisch gevormde houten vaten.



WIJNGAARD

De meeste wijngaarden van Domaine des Pothiers liggen rond het wijnhuis in Villemontais met verder ook nog enkele percelen in de naburige dorpen. De bodem bestaat 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 en die zijn tussen de 30 en 70 jaar oud.

WIJNBOUWER: DOMAINE DES POTHIERES

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

