

Ch. Bois-Brinçon
Anjou La Seigneurie

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Biodyvin
Druetyper:	Cabernet Franc
Opprinnelse:	Anjou, Loire

Fra en parsell med leire over kritt i Chemellier. 45 år gamle vinstokker. Håndhøstet. Avstilket. Spontanfermentert. 7-14 dagers maserasjon. Modnet i fat i ett år, deretter seks måneder i stabiliseringstank. Urufsete Cabernet Franc med fine tanniner og god lengde. Gi meg en slakterbiff, takk!

Varenummer:	20560001
Volum:	75 cl



Château de Bois-Brinçon er en eiendom beliggende i kommunen Blaison-Saint-Sulpice en halvtimes kjøretur sørøst for Angers. Selv om selve eiendommen ligger på et kalksteinsterroir, besitter familien Cailleau også vinmarker i terroir med svampsandstein og ryolitt. Sønnene Léandre og Xavier driver derfor etter et parsellprinsipp, hvor vinenes identitet uttrykkes gjennom biodynamisk dyrking, naturlig tilnærming til vinifikasjon og gamle vinstokker. Fra Bois-Brinçon kan du derfor få både Cab Franc fra 100 år gamle vinstokker, Pineau d'Aunis fra nesten like gamle stokker og tre ulike uttrykk av Chenin Blanc fra tre distinkte terroir. Og det er det jo vanskelig å ikke like.

Natural Selections