

Ch. Bois-Brinçon
Anjou Terre de Grès

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Biodyvin
Druetyper:	Chenin Blanc
Opprinnelse:	Anjou, Loire

Fra en parsell med en type svampsandstein på kritt i nærheten av Brissac. Håndhøsting av gule druer. 40 hl/ha i en normal årgang. Pressing til fat. Spontangjæret og modnet i fat med noe omrøring av gjærrestene hvis nødvendig. Aromatisk pågående, umiddelbar og matvennlig.

Varenummer:	20555001
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