



## BOURGEUIL Couly-Dutheil Domaine de l'Ereau

## BOURGEUIL Couly-Dutheil Domaine de l'Ereau

De appellatie Bourgueuil ligt in Touraine, ten westen van de stad Tours. Met de buren Chinon en Saint Nicolas de Bourgueuil brengen zij voortreffelijke rode wijnen voort op basis van cabernet franc, ter plaatse breton genoemd. Bourgueuil heeft uitzicht op de Loire en met zijn kleurrijke dorpjes met oude huizen is het een ideale bestemming voor wijntoerisme. De wijngaarden van Bourgueuil strekken zich uit over het grootste deel van de oude terrassen op de rechteroever van de Loire, op een hoogte van ongeveer 15 meter boven het wateroppervlak. Het gebied vormt een lint van 15 kilometer lengte en heeft een aangeplante oppervlakte van 1300 ha. De AOC Bourgueuil moet voor 90 % bestaan uit cabernet franc - waarbij de enige andere toegestane druif de cabernet sauvignon is- met een maximum rendement van 55 hl/ha. Het alcoholpercentage mag de 13 % niet overschrijden. Deze Bourgueuil is 100 % cabernet franc en kleurt granaatrood in het glas. De frisse toetsen van rood fruit domineren en we nemen ook een lichtzoete florale toets waar. De wijn rijpte een zevental maanden op stalen tanks. Bij het mondgevoel vallen bij de aanzet onmiddellijk fruitigheid en soepelheid op. De zuren zijn sappig en tannines reeds zacht met nog een licht bitter toetsje. Een veelbelovende wijn die mooi in evenwicht is en een lange fruitige afdrank kent. Een ideale hoogzomerwijn waarvan we ook licht gekoeld kunnen genieten met een waaier van lekkere (streek)producten. Probeer de combinatie met gegrild gekruid varkensvlees, gemarineerde kip op de barbecue of bij wat geiten- of schapenkaas. Deze Bourgueuil open je best voor 2021 en schenk hem bij een temperatuur tussen 12 en 15°C. Laat de lange hete zomer maar lang duren ...

L'appellation Bourgueuil est située en Touraine, à l'ouest de la ville de Tours. Tout comme les appellations voisines Chinon et Saint-Nicolas-de-Bourgueuil, elle produit d'excellents rouges issus du cabernet franc, appelé localement 'breton'. La région de Bourgueuil, qui surplombe la Loire, est avec ses villages pittoresques et leurs vieilles maisonnettes, la destination idéale pour faire du tourisme oenologique. Les vignobles de Bourgueuil s'étendent pour la majeure partie sur de vieilles terrasses sur la rive droite de la Loire à une altitude d'environ 15 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'appellation forme une bande de 15 kilomètres de longueur et couvre une superficie plantée de 1300 hectares de vignes. Les vins de l'appellation Bourgueuil A.O.C. doivent être issus du cabernet franc à raison de 90%, le seul autre cépage autorisé étant le cabernet sauvignon. Le rendement ne peut dépasser 55 hectolitres à l'hectare et les vins ne peuvent pas titrer plus de 13 %. Ce bourgueuil de la maison Couly-Dutheil, issu du cabernet franc à 100%, se pare d'une robe rouge grenat. Les touches de petits fruits rouges dominent au nez et sont suivies de subtiles notes florales. Le vin a mûri environ sept mois en cuves d'acier inoxydable. A l'attaque, le vin se distingue immédiatement par sa souplesse et son caractère fruité. Le milieu de bouche se caractérise par une belle sapidité et des tanins bien enrobés avec un léger amer très agréable en finale. Bref, un beau vin prometteur à l'équilibre parfait et avec une fin de bouche sur le fruit. Un vin d'été idéal qui, légèrement rafraîchi, fera merveille sur des plats (régionaux) succulents. Essayez-le par exemple sur une viande de porc grillée aux épices, sur un poulet mariné sur le barbecue, voire sur un fromage de chèvre ou de brebis. A boire de préférence avant 2021. Température de service conseillée : entre 12 et 15 degrés. L'été sera chaud, l'été sera chaud, . qu'il ne se termine pas trop tôt !

<b>Artikelnummer:</b>	421G
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Loire
<b>Appelatie:</b>	AC CHINON
<b>Druivensoort:</b>	Cabernet Franc
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

<b>N°:</b>	421G
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Appellation:</b>	AC CHINON
<b>Cépage:</b>	Cabernet Franc
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Viellissement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)