



WIJN INFORMATIE

Damien Bruneau Saint-Nicolas-de-Bourgueil Fût de Chêne

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Loire
Druivenras	Cabernet Franc
Merk	Domaine Damien Bruneau
Smaakprofiel	Elegant rood
Wijn en spijs	Rundvlees, Visgerechten
Jaargang	2017
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	13,5%



Omschrijving In 1986 besluiten Yvan en Ghislaine Bruneau een wijnhuis op te zetten. Ze bouwden hun wijnmakerij met een gewelfde kelder en wisten tot 20 Ha aan wijngaard aan te leggen. In 2003 startte zoon Damien bij zijn ouders op het domaine. Tot op de dag van vandaag worden de wijnen gezamenlijk gemaakt. St. Nicolas de Bourgueil staat bekend om zijn tuffeau heuvel. Dit is een kalkstenenrots, hier en daar bedekt met vuursteenklei en los zand. Deze 'tuffeau ader' komt uit het westen en loopt breder uit naar het oosten. Wijnstokkenwortels hebben het vermogen zich diep te wortelen in de kalksteen. De tufsteen werd vroeger gebruikt voor de bouw van huizen. De ontstane kelders worden nu veelal gebruikt voor het rijpen van wijnen. De kelders hebben een grillig uiterlijk omdat her en der de wortels van de bovengrondse wijngaarden de kelders reiken. De Cabernet Franc van Domaine Damien Bruneau is een prachtig diep paars rood gekleurd glas wijn, Heerlijk





WIJN INFORMATIE

zwart fruit, licht kruidig, zijdezachte tannine en een elegante structuur. De druiven, veelal van de wijngaarden die wat hoger op de heuvel liggen, krijgen deels een hout opvoeding. Dit gebeurt in vaten van 400l, deels nieuw en deels oudere vaten. Deze wijn kan perfect bij diverse gerechten, maar blinkt uit bij bijvoorbeeld Hongaarse Goulash, kalfstong met Madeira en een gegrilde zeebaars.

