

Clos des Orfeuilles Muscadet sur Lie Bio

Wijnhuis	Castel Frères
Merk	Castel Chateaux Domaines Loire
Land	Frankrijk
Regio	Val de Loire
Subregio	Musc.Sevre et Maine
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12
Serveertemperatuur	10-12 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch, Vegan, Terra Vitis
Druivenras	Melon de Bourgogne/Muscadet
Korte Omschrijving	Mooie brede en verfijnde geur, citrus, grapefruit, ziltig, rijpe appel, met een fraaie, heel droge smaak, maar tegelijk mooi rijk, met fijne zuren, puur en opwekkend.
Vinificatie	De wijn wordt gemaakt zonder hout, volledig op roestvrij staal. Daarna moet hij volgens de regels van de appellation minimaal een halfjaar rijpen op zijn gistcellen, de lie, om zijn unieke karakter te krijgen.
Omschrijving	Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie is een bijzondere wijn, die traditioneel voor lange tijd op de eigen lie wordt gerijpt. Dit procédé zien we tegenwoordig ook bij veel andere wijnen, maar hier is dit al sinds jaar en dag gebruikelijk. Door botteling van de lie af kan de wijn een lichte tinteling hebben. Hij is uniek door zijn combinatie van frisheid en kracht.
Over De Producent	Het Clos des Orfeuilles is een van de unieke familiebezittingen van de familie Castel. Het domein bevindt zich in de Muscadet, in het westelijke deel van de Loirestreek. Het terroir is uniek, met een ondergrond met een hoog gehalte aan kwarts en schistes en micaschistes. De Atlantische oceaan heeft een sterke invloed op het klimaat. De oceaan ligt op een afstand van niet meer dan 50 kilometer van de wijngaarden van de streek. Het wijngoed van 16 hectare is sinds 2012 gecertificeerd biologisch, als enige van de wijngoederen van de familie Castel. Dat geeft het domein een unieke positie, met duurzaamheid hoog in het vaandel. Bij het wijnmaken wordt alleen gebruik gemaakt van de eigen gisten. Het wijngoed bevindt zich in de gemeenten Chapelle Heulin en Pallet, in het hart van de streek, waar het terroir van de hoogste kwaliteit is. Dat levert Muscadet op van een hoog niveau.
Wijn En Spijs	Fijn bij vis, coquilles, pasta met vongole, groene salades, kalfsvlees en geitenkaas.

