

Château de l'Hyvernière Cru de Goulaine

Wijnhuis	-
Merk	Castel Chateaux Domaines Loire
Land	Frankrijk
Regio	Val de Loire
Subregio	Musc.Sevre et Maine
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12,5
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Terra Vitis
Druivenras	Melon de Bourgogne/Muscadet



Korte Omschrijving	Frisse wijn met tonen van limoen en meloen, ondersteund door een duidelijke mineraliteit. Subtiële indrukken van brooddeeg wijzen op sur lie rijping, wat zorgt voor extra body en structuur. In de mond rond en evenwichtig, met een mooie, frisse afdronk.
Vinificatie	Koude schilweking gedurende minstens 2 dagen, gevolgd door fermentatie bij 16°C, zonder malolactische gisting; daarna rijping op fijne lies gedurende minimaal 24 maanden in ronde betonnen cuves en roestvrijstalen tanks, met regelmatige bâtonnage (roeren van de lies) en goed beschermd tegen oxidatie.
Omschrijving	Een klein domein in de appellatie Muscadet Sèvre & Maine sur Lie presenteert Château de l'Hyvernière zijn Cru Goulaine-cuvée. Afkomstig van percelen die op een heuvelrug liggen en geclassificeerd zijn als de Goulaine "cru communal", allemaal met uitzicht op de moerassen, profiteert deze wijn van een verlengde rijping op de lies. De naam "Goulaine", afgeleid van "goule" wat "hals" betekent (zoals in flessenhals), verwijst naar de manier waarop afstromend water wordt gekanaliseerd en in de moerassen wordt geleid.
Over De Producent	Het Château de l'Hyvernière kent een lange en bewogen geschiedenis. Er zijn geschriften gevonden uit de 15e eeuw waarin al gewag wordt gemaakt het bestaan van het Château. Tijdens de Franse revolutie brandt het Château tot de grond toe af. Maar het wordt weer volledig herbouwd en in 1922 overgenomen en tot bloei gebracht door Auguste Sautejeau. Deze verkoopt het fraaie domein in 2007 aan de familie Castel. Het Château beschikt over een wijngaard van 58 hectare in de dorpen la Chapelle Heulin en Pallet, op zo'n dertig kilometer ten zuidwesten van Nantes. De ondergrond van de wijngaarden heeft hier een grote diversiteit. Dat staat garant voor wijnen met een grote complexiteit, die uitblinken door hun mineraligheid, frisheid en finesse. In bepaalde delen van de ondergrond bevinden zich onder andere fijne stukjes leisteen, die de wortels dwingen diep te wortelen, en die zorgen voor de typische mineraliteit en finesse van de muscadet. Ondergronden met een hoog gehalte aan gneiss en orthogneiss zorgen voor frisheid, een lichte pareling en de typische tonen van citrusfruit. Een combinatie die garant staat voor de complexiteit van de wijnen van dit fraaie Château.
Wijn En Spijs	kokkels, fruit de mer, scheermessen