LA GRANGE TIPHAINE "CLEF DE SOL" 2023

1.412.601

CROMBÉ

APPELLATIE

Touraine AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Côt 60%
Cabernet Franc 40%

REGIO

Loire

SUB-REGIO

Touraine

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog



AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C

AROMASTIJL

Gemiddeld aromatische en complexe neus met verschillende lagen van florale tonen, rijp (steen)fruit, kruiden en eventuele houtaccenten, mogelijks op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.

FOODPAIRING

winterse kost en rood vlees

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SMAAKSTIJL

Rijk & Krachtig

MONDGEVOEL

Aciditeit: 3/5

Tannines: 4/5

VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TYPE GIST

Natuurlijk

TERROIR

KLIMAAT

continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Na een studie oenologie en viticultuur in Bordeaux en stages in Californië en Zuid-Afrika nam Damien Delecheneau in 2002 het domein over, en sindsdien heeft de brave man niet meer achterom gekeken. Wijn maken zit dan ook in het bloed van de Delecheneau's: Damien is de vierde generatie die de wijngaarden beroerd in Montlouis-sur-Loire, Touraine & TouraineAmboise. Samen met zijn vrouw Coralie heeft hij van hun 13 ha wijngaarden een waar levend biologisch, gebalanceerd ecosysteem gecreëerd, inclusief schapen, ganzen en eenden. Het echtpaar is uitgegroeid tot één van de meest gerespecteerde stemmen van de Loire. Ook als het op duurzaamheid aan komt hebben ze de code gekraakt. Elke wijn is namelijk de meest pure expressie van de terroir, zonder fouten, zuiver, gebalanceerd en met het grootste respect voor de natuur en de omgeving. Deze talentvolle wijnmakers weten diepte en subtiliteit te combineren. Niet voor niets een grote lieveling in de sommelierscène. Bekroning van ** in Revue du Vin de France 2023.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk