

Savennieres Clos Saint Yves



Complexe, expressieve neus. Ondanks dat de wijn geen houtopvoeding heeft gehad, verrassend romig en toffeeachtig. Iets decanteren is aanbevolen, waarna citrusfruit en subtiele nuances van honing en anijs vrijkomen. Zeer zuiver en fris doch rond en vlezig. Indrukwekkende mineralige finale.

Rating: Not Rated Yet

Price

29,75 €

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Domaine des Baumard](#)

Description

Clos St. Yves is een helling met vulkanische gesteente, waaronder veel leisteen en zandsteen. Baumard Chenin Blanc wordt gemaakt van volrijpe en gezonde druiven die handmatig, en in meerdere plukbeurten wordt geoogst. Langzame, koele vergisting waarbij alle suikers worden omgezet, met als resultaat een droge aromatische wijn.

Lichtgoudgeel met grijze zweem. Typische geur in de neus, expressief en complex iets toffeeachtigs en terroir (mineraliteit), vruchten en frisse citrustonen, hints van honing en anijs. In de smaak zuiver en fris, veel materie met zacht en rond mondgevoel, smaakvolle en subtiele vruchtenmelange verweven met minerale tonen. Puur, anders, indrukwekkend, schoon, lange finale. Puike wijn. Nu te drinken, maar blijft jarenlang goed.

Reviews

There are yet no reviews for this product.