

## Domaine des Baumard CARTE D'OR COTEAUX DU LAYON



Helder goudgeel van kleur. Subtiële neus van peer, lentebloesem en groene varens, aangevuld met minerale tonen en honing. Op de tong een zuiver geheel, mondvullend, met een uitstekend evenwicht tussen de restsuikers en het fijne, elegante zuur. Fluwelige, vlezige, fruitige en minerale finale.

Waardering Nog niet gewaardeerd

**Prijs**

12,75 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Domaine des Baumard](#)

### Beschrijving

Baumard ligt in het hart van de Anjou, in de stad Rochefort-sur-Loire, iets ten zuiden van Savennières. Het domein is al sinds 1634 familiebezit. Waar Jean Baumard het ontwikkelde in de vijftiger jaren, heeft zijn zoon Florent ervoor gezorgd dat het tegenwoordig beschouwd wordt als een van de beste wijnproducenten in de Loirevallei. Florent wordt door vele toonaangevende wijnmagazines gezien als uniek in zijn soort. Hij maakt verschillende cuvées van Savennières, de grote droge chenin blanc, naast zeer mooie Coteaux de Layon. Het domein werkt biologisch, zonder certificering. Florent Baumard vindt dat menselijke interventie in zowel wijngaard als wijnkelder mogelijk moet blijven. Zijn Quarts de Chaume is een echte icoon in de internationale wijnwereld; deze wijngaard is recent verheven tot de status van grand cru!

Voor deze klassieke cuvée wijn worden de druiven met de hand geplukt op oudere wijnranken. Alleen overrijpe en/of met botrytis gezegende druiven worden geoogst, in meerdere opeenvolgende plukbeurten. Na de pneumatische persing vindt de gisting plaats in RVS tanks, onder gecontroleerde temperatuur. Deze wijn valt onder de categorie 'moelleux' (let op: uitspraak = 'môaleuh', en niet 'moeijehuh!'), wat duidt op een relatief licht zoete wijn met een goed zoet/zuur evenwicht.

Smaakimpressie: mildzoete wijn met elegantie en mineraliteit. Van oude wijnstokken, overrijpe druiven en soms al druiven met edelrot. Helder goudgele kleur. In de neus rijp en groen, lentebloesem, peer, honing, groene varens en mineraliteit. Elegante en evenwichtige lichtzoete wijn met veel frisheid door de fijne zuren. Lange finale die fluweelzacht blijft natalmen met veel fruit en minerale tonen.

Wijn/ spijs: aan tafel te combineren met meloen en jambon de Bayonne, patés en terrines van gevogelte, taarten van gevogeltelever, koude vetgemeste ganzenlever, chaud-froid van buitenloop boerenkip. Bij de desserts, absoluut te vermijden: chocolade, rood fruit en appels! Wel aanbevolen: gepocheerde perziken, abrikozen of peren taarten, licht gebak met amandelen en/of amandelspijs, crème anglaise, eiwitschuim taarten of gebak (vacherin). Voor de echte liefhebber is ook de combinatie met romige, niet te pikante blauwschimmel kazen bijzonder aanbevolen.

#### Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //