Michel Redde Pouilly-Fumé Barre à Mine

Loire - Frankrijk

Deze witte prestigewijn van Michel Redde komt van een heel speciale wijngaard, genaamd Les Champs des Froids. Om deze oude silexgroeve geschikt te maken voor de aanplant van Sauvignon Blanc wijnstokken moesten eerst de enorme, keiharde silexblokken opgeblazen worden met explosieven. De naam Barre à mine - een werktuig uit de mijnbouw - is dan ook een toepasselijke verwijzing naar deze titanenklus. Na de handmatige oogst vergist de wijn in grote houten vaten, gevolgd door enkele maanden rijping in contact met de gistresten, eveneens in hout. Het resultaat is een verbluffende witte Loirewijn met een intense frisheid en die dankzij de hoge smaakconcentratie gemakkelijk tien jaar kan rijpen op fles. Om het complexe, minerale karakter volledig tot z'n recht te laten komen, adviseren we u de wijn te karafferen.



Proefnotitie

Fraaie, elegante droge witte wijn met een rijk aroma van florale en minerale nuances en rijp fruit. De smaak zet zacht, rond en vol in en ontwikkelt een lange evenwichtige afdronk.

Drinken bij

Bijzondere wijn bij verfijnde gerechten van vis of gevogelte; eventueel een uur vooraf decanteren.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst. Houdbaar tot zeker 10 à 15 jaar.

Druivenrassen

100% Sauvignon Blanc

Onderscheidingen

2023	La Revue du Vin de France | oktober 2025 | 94/100 punten | Un parfum exceptionnel
2023	Decanter | 91/100 | A fascinating wine of character
2023	La Revue du Vin de France | La Guide des meilleurs vins de France 2026 | 93/100 punten

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl