

Naam van de wijn: Crémant de Loire Carte Turquoise

Producent: Domaine des Baumard

Herkomstbenaming: Crémant de Loire AOC

Druivenras(sen): chenin blanc, cabernet franc en chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: in het hartje van het Loire dal ligt het Domaine des Baumard, in Rochefort sur Loire, circa 20 km ten zuidoosten van Angers. Het domein is gevestigd op een klein adellijk landgoed uit de 17^e eeuw, Logis de la Giraudière. Sinds 1634 wordt hier wijn gemaakt! Na de vernietigende invasie van de Amerikaanse vraatzuchtige luis phylloxera, werd het familiedomein een ent- en kweekplek van nieuwe wijnstokken op Amerikaanse onderstokken. In 1955 bracht Jean Baumard de wijnbouw terug op het domein. In de jaren 50 en 60 breidde hij het domein uit met wijngaarden in Anjou zelf, maar ook aan de andere kant van de Loire rivier: Quarts de Chaume, Savennières. In 1987 neemt Florent Baumard het domein over van zijn vader met een doel voor ogen: het combineren van de specifieke terroir karakteristieken met een uitstekende technische kennis en bekwaamheid. Het resultaat is een ware aromatische explosie en een zeer homogeen wijnassortiment.



Vinificatie (wijnbereiding): van 150 kg handmatig geoogste druiven wordt 100 liter most verkregen met pneumatische persen. De cabernet franc wordt als blanc de noirs verwerkt, zonder inweking van de schillen, zodat de sappen kleurloos blijven. Na een tweede gisting op fles (*méthode traditionnelle*) rust de jonge mousserende wijn minstens een jaar in de kelders.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: licht goudgeel van kleur, aangenaam fris in de neus met delicate aroma's van citrus en groene appel. Droog en fris in de aanzet, rond en evenwichtig in de mond, met een hint van amandel in de finale. Verfrissend, licht verteerbaar, verveelt nooit. Uitstekende prijs/kwaliteit/pleziervershouding! Serveren: 6-10°C. Bewaren: jong drinken in zijn frisse fruit.

Culinair advies: ideaal als receptiewijn of als informeel aperitief, puur, als Kir Royal of als basis van een chique cocktail (met Cointreau!) of longdrink. Geweldig als lichte en frivole wijn voor chill-out en lounge.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 86 punten Wine Spectator

Smaaktype: Fris – licht en elegant