

Naam van de wijn: Crémant de Loire Brut Rosé

Producent: Domaine des Baumard

Herkomstbenaming: Crémant de Loire AOC

Druivenras(sen): cabernet franc

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 enten 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 wijnnassortiment.



Vinificatie (wijnbereiding): van 150 kg handmatig geoogste druiven wordt 100 liter most verkregen met pneumatische persen. Na een tweede gisting op fles (*méthode traditionnelle*) rust de jonge mousserende wijn tot soms 3 jaar in de kelders.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: mooie licht roze kleur. Zuiver, verfijnd en delicaat in de neus met aroma's van rozen en andere vers geplukte bloemen. Fris en licht prikkelend in de aanzet, mild droog. Fruitig van smaak, fris, zuiver en goed gestructureerd. Licht verteerbaar, nodigt uit tot een tweede glas. Uitstekende prijs/kwaliteit/pleziervershouding! Serveren: 6-10°C. Bewaren: jong drinken in zijn frisse fruit.

Culinair advies: ideaal als receptiewijn, als informeel aperitief of als feestelijke en toch betaalbare wijn voor de leuke momenten van het leven. Geweldig als lichte en frivole wijn voor chill-out en lounge. Verrassend als verfrissende begeleider van kruidige en licht pittige Mediterrane of Oosterse gerechten van de 'plancha', wok, barbecue of grill, in het bijzonder gamba's en grote (zoetwater) garnalen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 15/20 Bettane & Desseauve 2009

Smaaktype: Fris – licht en elegant