WINETABLE
sinds 2007 uw persoonlijke wijnleverancier



Touraine Gamay Les Marcottes

Lionel Gosseaume Loire – Frankrijk



Lionel Gosseaume stamt uit een familie van wijnboeren - zijn ouderlijk domein ligt op steenworp afstand van Lionels woning - maar verkoos een leven ver weg van de wijnbouw. Toch kwam hij op zijn 37e terug naar zijn geboortegrond en nam in 2007 de wijngaarden van Jean-Claude Maurice over, die ze vanaf de jaren zestig verstandig had bewerkt.

Zijn domein beslaat nu meer dan 15 hectare, waarvan Sauvignon Blanc 75% uitmaakt en Gamay zo'n 15%. Ook heeft hij wat Côt en Cabernet Sauvignon. De meest bijzondere variëteiten bij Gosseaume zijn Menu Pineau en vooral de Meslier-Saint-François. Die laatste is een oude lokale variëteit (een natuurlijke kruising tussen Gouais Blanc en Chenin Blanc) die bijna is uitgestorven en waarvan Lionel een van de weinige producenten ter wereld is. Hij heeft 0,3 hectare en de opbrengst daarvan, die hij laag houdt vanwege de stevige zuren van Meslier-Saint-François, assembleert hij met Sauvignon Blanc tot de zeer originele en heerlijke Vin de France die Climat Nº2 heet.

Touraine Gamay Les Marcottes:

Les Marcottes wordt 'a la Beaujolais' stijl gemaakt van wijnstokken tussen de 30 en 45 jaar oud. De druiven ondergaan 10 dagen lang de typische maceration carbonique. Dit zorgt voor een lichte, crispy Gamay.

Vol rood fruit en kruidigheid, een heerlijke rode wijn om ook licht gekoeld te drinken in de zomer.

Druif: gamay

Land en regio: Frankrijk, Loire

Jaartal: 2022

Kleur: Rood

Smaak omschrijving: Licht kruidig - Aardbeitjes - Rode Kers - Zacht

Te drinken bij: Paddestoelen - Witvis uit de oven - Rood vlees - Rilettes