



Mi-Pente 2021

Domaine de la Butte



Artikel Nr.	04179
Land	Frankreich
Herkunft	Bourgeuil, Loiretal
Rebsorte	Cabernet Franc (100%)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	15 °C
Ausbau	Nach einer streng selektiven Handlese wurden die Trauben vollständig entrappt und in Holz- und Betonbottichen spontanvergoren. Der Ausbau erfolgte in kleineren Holzgebinden mit rund 20 % Neuholzanteil. Keine Schönung, Filtration oder andere önologische Eingriffe - außer etwas Schwefel.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Im Bukett Kirsche und dunkle Beerenfrüchte mit Anklängen von Teerosen, Roter Bete, getrockneten Kräutern und Wacholderbeeren, einem Hauch roter Paprika, auch etwas Tabak und Leder. Im Mund ist der Mi-Pente fleischig-saftig, dicht und vollmundig - aber ohne jegliche Schwere. Das Holz ist hervorragend eingebunden und agiert im Hintergrund.
Über den Winzer	Hinter dem Aufstieg der Domaine de la Butte stand Jacky Blot, der sich zunächst etwas weiter östlich in der Appellation Montlouis-sur-Loire mit herausragenden Chenin Blancs und der Domaine de la Taille aux Loups einen Namen gemacht hatte, und wird heute von seinem Sohn Jean-Philippe Blot geleitet. Wie bereits in Montlouis und Vouvray machte sich Blot auch in Bourgeuil auf die Suche nach einem außergewöhnlichen Terroir mit möglichst alten Rebbeständen und wurde 2002 mit der zum Verkauf stehenden Domaine de la Butte schließlich fündig. Zu ihr gehört eine zusammenhängende Rebfläche mit einem 40 Jahre alten Cabernet-Francs-Bestand, die sich vom Fuß bis zur Kuppe eines Hügels zieht.