



Château de la Grille, Chinon Rouge

Château de La Grille als gebouw dateert uit de 15e eeuw en bleef eeuwenlang in handen van de Franse adel. Al sinds de 19^e eeuw stond Château de La Grille bekendheid als de ijkwijn van Chinon.

De homogeniteit van het terroir gecombineerd met de hoogste normen maken van Château de La Grille "de uitzondering van Chinon".

Op de kalkachtige kleibodems van het 35 hectare tellende domein is alleen Cabernet Franc aangeplant; de stokken zijn hier gemiddeld zo'n 50 jaar oud.

De wijnen van Château de La Grille zijn direct herkenbaar aan de bijzondere fles, een replica van een 18e eeuwse champagnefles, wat al bij de eerste blik de toon zet voor de stijl en complexiteit van deze "luxé Chinon".

Toen Albert Gosset (Champagne) in 1951 het domein kocht werd de kwaliteit door diens investeringen in de wijnmakerij alsmear beter. Hij was naar verluidt ook degene die de markante flesvorm introduceerde.

Tegenwoordig is het Château eigendom van Baudry Dutour. Christophe Baudry en Jean-Martin Dutour, ervaren wijnbouwers in Chinon, zijn gefocust op het behoud van de traditie en het terroir. Ze begonnen met de renovatie van het gebouwen, park en kasteel in zijn typische troubadourstijl.

Land:	Frankrijk
Streek:	Loire
Appellatie:	AC Chinon
Wijngaard(en):	Wijngaarden met gemiddeld 50 jaar oude stokken, nabij Chinon, zo'n 45 ten zuidwesten van Tours op een argilo-calcaire ondergrond (mengsel van zand en klei)
Wijnmaker(s):	Jean-Martin Dutour
Druivensoorten:	Cabernet Franc
Rijping:	15 maanden op Franse eikenhouten vaten en stainless steel tanks; Daarna nog 2 jaar op fles in de kelders van het Château.
Stijl:	Elegant, complex
Neus:	In de neus royaal rood en zwart fruit, vooral verse vijgen en bramen, doorspekt met tonen van getoast hout, inkt, vanille en wat kruiden
Mond:	In de mond pittig, maar rond en sappig zwart fruit met een lange, complexe afdronk met een zeer opvallende frisheid. Zachte tannines, veel sap, in de lange afdronk veel bramen en kersen.
Food:	Entrecôte, geroosterd gevogelte, lamsrack, gebakken eendenborst.
Website:	https://www.chateau-de-la-grille.fr/

