

COMPLICES DE LOIRE

- François-Xavier Barc is de wijnmaker van een aantal bevriende wijnbouwers
- Hij vinifieert de druiven van zo'n 8 appellaties, lage rendementen, expressie van aromatische karakter van de druif voorop

Evasion Sauvignon Blanc

- Superficie : 8 ha Touraine
- Rendement : 50 hl/ha
- Cépage : Sauvignon blanc
- Age des vignes : 30 ans
- Terroir : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot simple
- Vinification : cuve inox
- Élevage : Cuve inox
- T° de service : 12 C°
- Conservation : 1 à 3 ans
- Dégustation - Mets & Vins
- Une robe limpide , des arômes de fleur blanches et d'agrumes dominant ce flacon. La bouche ample et acidulée, procurera une belle longueur pour un plaisir immédiat.
- S'apprécie à l'apéritif et avec des coquillages, poissons et fromages.

Elégance Chardonnay

- Superficie : 1.50 ha Touraine
- Rendement : 50 hl/ha
- Cépage : Chardonnay
- Age des vignes : 25ans
- Terroir : Argile sable
- Taille : Guyot simple
- Vinification : 80% inox 20% barrique
- Élevage : Inox et Barrique
- T° de service : 10 C°
- Conservation : 3 à 5 ans
- Dégustation - Mets & Vins
- Une robe limpide , des arômes de fleurs blanches et d'abricot dominant ce flacon. La bouche ample et généreuse, procurera une belle longueur pour un plaisir immédiat. S'apprécie à l'apéritif et avec des coquillages, poissons et fromages.

Clair de Lune – Montlouis

- Superficie : 1 are AOC Montlouis-sur-Loire (ten zuiden van Vouvray)
- Rendement : 37 hl/ha
- Cépage : Chenin
- Age des vignes : 25 ans
- Terroir : argile à silex
- Taille : Guyot simple
- Vinification : Barrique
- Élevage : Cuve inox
- T° de service : 12 C°
- Conservation : 2 à 7 ans
- Dégustation - Mets & Vins
- Une robe jaune brillant, un nez d'amendes grillées sur notes acidulées , annoncent une bouche complexe et minérale.
- Se déguste en apéritif, sur des poissons et des fromages..

Altitude Pinot Noir

- Bourgeuil
- 100% Pinot Noir
- Klei en zandbodem
- Vinificatie : inox
- Kan ev licht gekoeld geserveerd worden
- Aroma's : klein, fris, jong rood fruit zoals rode kers
- Fijne fraîcheur, lage tannines
- Lichte vlees voorgerechten, carpaccio, bbq, salades

Subtil équilibre Côt

- St Aignan sur Cher , ong 60 km ten Oosten van Tours (centraal in de Loire vallei)
- AOC Touraine
- 100% Malbec van de oudste wijnstokken gemid 30 jaar
- Klei en zand bodem
- Vinificatie in inox
- Rijping 6 maand op vat, en 7 maand op amphora
- Intense kleur
- Aroma's van zwarte bes, braam en violet
- Fijn kruidige afdronk
- Rijkere vleesgerechten, ev gegrild, harde kazen
- 8-10 jaar bewaarpotentieel
- Serveren op 12°-14°