

Domaine de Juchepie

Francia - Loira - Bellevigne en Layon



Proprietà / Fondatori Eddy & Mileine Oosterlinck-Bracke

Inizio Attività 1986

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 8

Bottiglie prodotte 20.000

LES QUARTS COTEAUX DU LAYON FAYE

100% Chenin Blanc

Zona di produzione: Bellevigne en Layon - Loira

Terreno: scisti arenose, scisti purpuree, spilite, riolite, ftanite

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione senza lieviti, senza zuccheri e senza aggiunta di altre componenti. Pressatura manuale a pressione verticale

Affinamento: 26 mesi in botti di rovere, 5 mesi in serbatoi

Colore: giallo dorato con riflessi ambrati

Profumo: aromi tostati, note di dattero, miele e scorza d'arancia candita

Sapore: grasso e denso, con una bella acidità

Grado Alcolico: 11% vol



Nome della collina situata nel cuore del "Coteaux du Layon", a sud di Angers, Juchepie è un luogo dedito da secoli alla coltivazione della vite ed è noto per la produzione di vini dolci e liquorosi, ma da qualche tempo ha virato verso i vini secchi. Eddy e Mileine sono tra gli interpreti di questo nuovo corso e si dedicano alla vigna con cura poiché credono nell'idea di Terroir e per loro il vino "si fa in vigna" e la cantina ne è solo il completamento. Terreni caratterizzati da scisti alternati da rocce vulcaniche e argilla superficiale che si traducono in vini fini, sapidi e minerali. Vigne orientate a sud e delimitate sui tre lati da colline: tutto ciò fa di questo Domaine uno tra i produttori più rappresentativi del vitigno Chenin nell'Anjou della Valle della Loira.