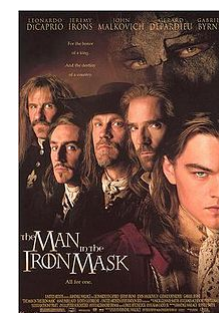
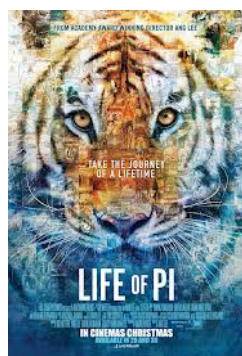
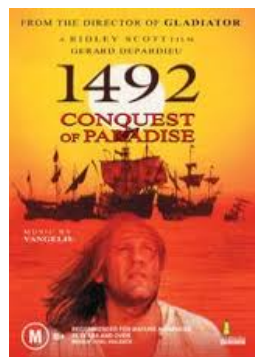
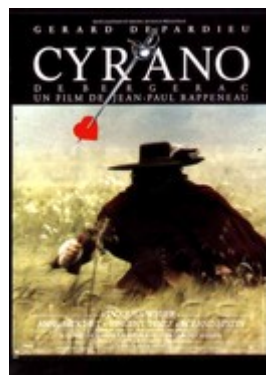




“Château de Tigné”

Vins Gérard Depardieu



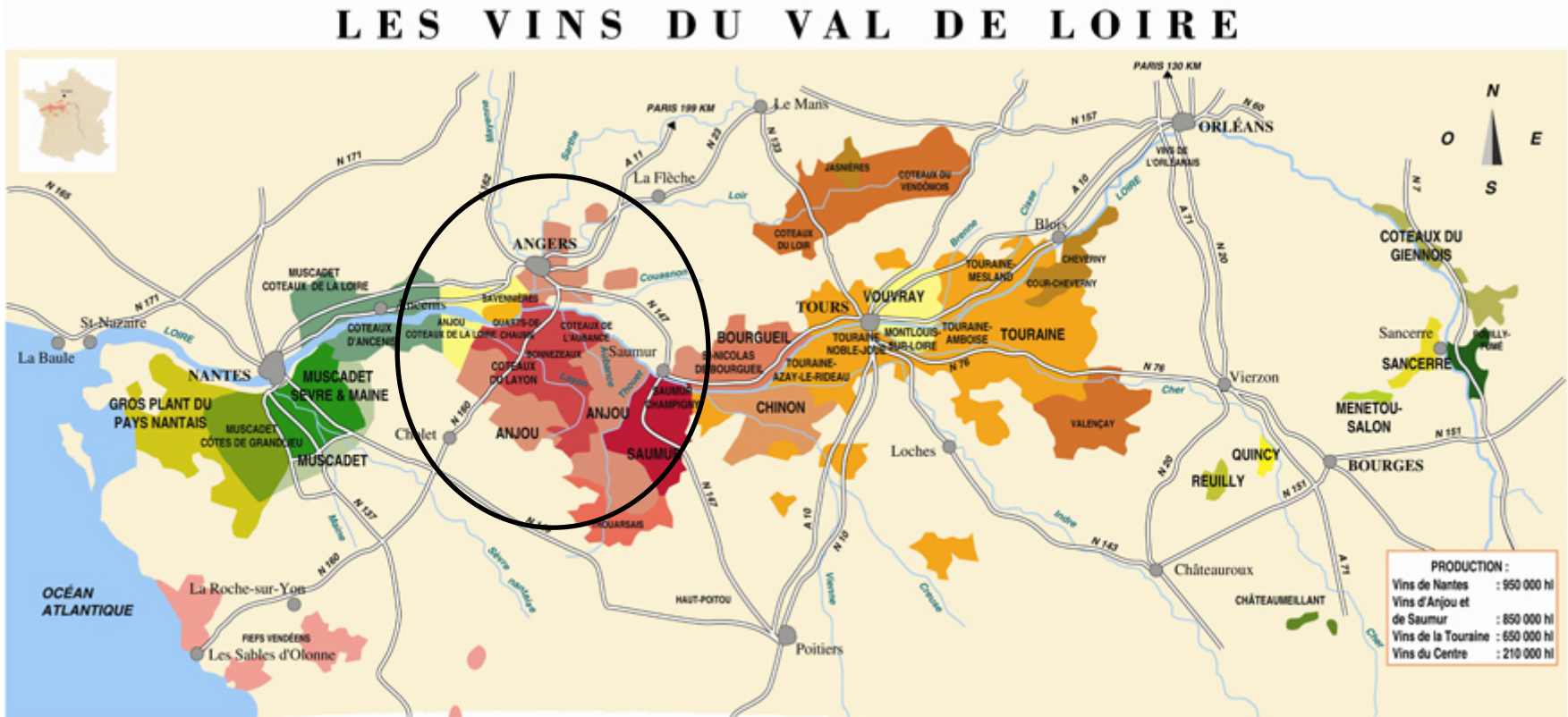


Situering: de Loire-wijnen



- 70.000 ha wijngaarden
- ong. 68 verschillende AOP
- 4 subregio's
- alle wijntypes !!

Situering:



VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE



[illegible]

Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2010
- AOP: **AOP Anjou Blanc**
- Bijzonderheden : **'Les Maillones'** – **100% chenin blanc**, coteaux exposés sud-est, rendement = 30 hl/ha, effeuillage in juli, pressurage pneumatique, débourbage au froid voor 24 h., fermentation alcoolique et malolactique op hout, élevage op fûts de chêne 4 maand.



Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2011
- AOP: **Vin de France**
- Bijzonderheden : **100% pinot noir** ,
leisteem terroir, macération 4 weken cuve
inox, nadien 3 maand barriques



Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2009
- AOP: **AOP Anjou Rouge**
- Bijzonderheden : 'Les Terres Chaudes' – **100% cabernet franc**, terroir = faluns (sedimentair gesteente uit zeebodem), alcoholische én malolactische gisting op cuve inox op 28 graden gedurende een maceratie van 21 dagen, nadien élevage 40% op fûts de chêne en 60% op inox.



Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2008
- AOP: **AOP Anjou Rouge**
- Bijzonderheden : ‘**Les Vieilles Vignes**’ – **80% cabernet franc – 20% cabernet sauvignon**, terroir = leisteen, alcoholische én malolactische gisting op cuve inox op 28 graden gedurende een maceratie van 21 dagen, nadien élevage 18 maand op hout: 50% nieuw hout, 50% éénjaars-hout.



Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2012
- AOP: AOP Rosé d'Anjou
- Bijzonderheden : 100% grolleau, macération 24 uur cuve inox, onder bescherming van 'glace carbonique', nadien gisting op lage temperatuur



Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2011
- AOP: AOP Cabernet d'Anjou
- Bijzonderheden : 80% cabernet franc – 20% cabernet sauvignon, macération 24 uur cuve inox, onder bescherming van 'glace carbonique', nadien gisting op lage temperatuur



Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2012
- AOP: AOP Anjou Blanc
- Bijzonderheden : 'La Cuvée des Anes' – 100% chenin blanc (demi-sec), rendement = 30 hl/ha, alcoholische gisting op lage temperatuur , géén hout - enkel cuve inox.



Depardieu - Tigné

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2011
- AOP: **AOP Coteaux du Layon**
- Bijzonderheden : **100% chenin blanc**, alcoholische gisting op lage temperatuur , géén hout - enkel cuve inox – botteling lente na de oogst, nadien nog jaar op fles alvorens verkoop.



Depardieu - Tigné

Wijn 9

- Jaar : 2005
- AOP: AOP Coteaux du Layon
- Bijzonderheden : 'Sweet Royal' – 100% chenin blanc, alcoholische gisting op lage temperatuur , géén hout - enkel cuve inox, botrytis cinerea (pourriture noble) - '*quatrième trie pour un degré de 22° potentiels*'



Prijzen

- Wijn 1: 9,46 €
- Wijn 2: 8,96 €
- Wijn 3: 9,13 €
- Wijn 4: 11,42 €
- Wijn 5: 6,43 €
- Wijn 6: 7,41 €
- Wijn 7: 7,41 €
- Wijn 8: 12,47 €
- Wijn 9: (50 cl !) 15,58 €

