



**Commanderij Osiris stelt
voor:**

Een eigenzinnige kijk
op de Loire

Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 1 : ***'Château de la Fessardière'***

- Jaar : 2004
- Druif: Melon de Bourgogne
- Appellatie: AOC Muscadet
- Bijzonderheden : Cuvée Estelle Sauvion
 - sans soufre – wijngaard = 32 jaar
 - bodem: silico-argileux, très caillouteux.
 - 80% op hellingen -

Wijn 2 : ‘ *Domaine de la Sénéchalière* ’

- Jaar : 2004
- Druif: Melon de Bourgogne
- Appellatie: Vin de Table
- Bijzonderheden : Cuvée Chapeau Melon - vinificatie in ‘anaérobie’ = zeer trage fermentation & intens lange opvoeding op het gistdroesem in cuve.

Wijn 3 : ‘ ***Les Capriades*** ’

- Jaar : 2004
- Druif: Menu Pineau
- Appellatie: Vin de Table
- Bijzonderheden : druif = menu pineau -
Vinificatie: fermentatie & zeer lange
opvoeding in demi-muids- geen SO₂,
niet gefilterd.

Wijn 4 : ‘ **Domaine Chaffardon** ’

- Jaar : 2004
- Druif: Chenin Blanc
- Appellatie: AOC Anjou
- Bijzonderheden : Cuvée Isidore - biodynamie, mechanische grondbewerking, ontknoppen, korte snoei, handmatige pluk (vaak in tris) - fermentatie (alcoholisch en malolactisch) via eigen gisten in oude barriques.

Wijn 5 : ‘ **Les Vins Contés** ’

- Jaar : 2004
- Druif: Gamay
- Appellatie: Vin de Pays de Loir & Cher
- Bijzonderheden : Cuvée Le P'tit Rouquin -
Vinificatie: fermentatie in cuve & korte opvoeding - macération carbonique longue bij lage temperatuur (temperatuur van de kelder in de winter). Geen chaptalistie, geen cultuurgisten, geen filtering, geen toegevoegd zwavel - Vrij korte élevage.

Wijn 6 : ' **Domaine des Bois Lucas** '

- Jaar : 2004
- Druif: Gamay
- Appellatie: AOC Touraine
- Bijzonderheden : Cuvée Kuniko – wijngaard 15 jr – rendement 27hl/ha – 12 maand élevage in fut (geen nieuw hout) – manuele oogst

Wijn 7 : ‘ **Bernard Baudry** ’

- Jaar : 2003
- Druif: cabernet franc (non greffé)
- Appellatie: AOC Chinon
- Bijzonderheden : alles manueel – vinificatie op grote houten cuves – nauwelijks SO2 – geen temperatuurskontrolle

Wijn 8 : ‘ ***Domaine des Griottes*** ’

- Jaar : (2003)
- Druif: 50% cabernet franc / 50% cabernet sauvignon
- Appellatie: Vin de Table
- Bijzonderheden : vinificatie: fermentatie in cuve & opvoeding in oude vaten - élevage in oude barrique - niet gechaptaliseerd, niet gezwaveld, niet gegist, niet gefilterd.

De Prijzen ?? !! :

- Wijn 1 : 07.90 €
- Wijn 2 : 10.58 €
- Wijn 3 : 13.50 €
- Wijn 4 : 20.50 €
- Wijn 5 : 06.81 €
- Wijn 6 : 13.40 €
- Wijn 7 : 15.00 €
- Wijn 8 : 13.40 €

De invoerders :

- Wijnfolie : Hans Dusselier – Stratem 7-9 – 9880 Aalter – 09. 374.80.38 – info@wijnfolie.be
- Bernard Poulet S.A.- Importations de Vins Fins - Rue des Béguines, 118 - 1080 Bruxelles -02.414.41.39
- Trocadero Vins Naturels – Jacques Masy – 0475.25.24.12 - tromasyca@skynet.be