



wijn

Nr21 • juni • 2007

TEST aankoop

Rode wijnen uit de LOIREVALLEI

DE LOIREWIJNEN IN ENKELE

CIJFERS:

- 3de Franse wijnproducent
- Wijngaarden: meer dan 1000000 ha wijngaarden in productie, gespreid over 19 departementen
- Ruim 100 verschillende oorsprongsbenamingen
- 10500 wijnbouwers
- Productie: 615 miljoen flessen, rood, wit, rosé en schuimwijn

Bodem en klimaat

De Loirestreek is dermate uitgestrekt dat men klimaat en ondergrond niet onder een noemer kan onderbrengen. De wijngaarden strekken zich immers uit over niet minder dan 1000 kilometer langs de Loire.

Aan het ene eind geniet de regio van de Muscadet van de verzachtende invloed van de Golfstroom, maar aan het andere eind is er het strenge en continentale klimaat dat Sancerre en Pouilly-Fumé zijn kenmerkende, soms wat strenge karakter bezorgt.

De wijngaarden behoren tot de meest noordelijke in Europa. Winters kunnen er zeer streng zijn en voorjaarsvorst vormt een bedreiging voor de jonge knoppen. Bovendien kan een tekort aan zon in de zomer de rijping van de druiven in het gedrang brengen. Hoge zuurtegraden (wel ideaal voor de verwerking

tot schuimwijnen) en strakke tannines in rode wijnen zijn dan ook geen uitzondering.

Men onderscheidt verscheidene regio's: Pays nantais, Anjou en Saumur, Touraine en het Centrum.

- De Pays nantais heeft een zacht en vochtig klimaat, met eerder strenge winters, frequente lentevorst, warme en vochtige zomers.

De bodem is licht en goed doorlaatbaar en bestaat hoofdzakelijk uit zand, klei, leisteen en vulkanisch gesteente.

- Anjou en Saumur genieten van een milder oceaanklimaat, met weinig neerslag, warme zomers en een zacht najaar. Sommige delen van de ondergrond zijn rijk aan leisteen die de warmte opslaat, andere delen bevatten meer klei (zwaardere wijnen) en tufsteen (lichtere wijnen).

- Het klimaat in Touraine heeft een meer continentaal karakter, met warme zomers en geringe neerslag in het najaar.

Eenzijds zijn er zanderige en kiezelrijke bodems die soepele en fruitige wijnen geven en anderzijds de hellingen die meer klei bevatten en steviger wijnen produceren.

- In het centrum bevat de kiezelrijke ondergrond klei en kalk. In combinatie met vulkanische tufsteen geeft dit eerder fijne en delicate

Editoriaal

- WEGWIJS IN WIJN“ gaat verder de elektronische toer op. Alle abonnees op de wijngids kunnen vanaf oktober gratis terecht op de website www.test-aankoop.be om via een module wijnen te selecteren volgens een aantal criteria: verkooppunt, kleur, prijs, herkomst. Bovendien krijgt u advies over welke wijn bij welk gerecht hoort. Daarnaast gaan we ook van start met een heuse “wijnblog” waarin nieuwe wijnen zullen geproefd worden en interessante wijnnieuwtjes aan bod zullen komen. Uiteraard rekenen wij op de talrijke wijnliefhebbers om een levendige bijdrage te leveren zodat een bloeiend wijnforum kan ontstaan.
- Het dossier dat dit jaar aan bod komt in “WEGWIJS IN WIJN 2008” gaat over bordeaux 2005: om naar uit te kijken!

www.test-aankoop.be

TEST WIJN is een uitgave van Test-Aankoop, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, 02/542 32 32

Redactie: Michel Baert, Marc Gonnissen • Vormgeving: Sylvie Druart

wijnen; in combinatie met klei geeft dit stevige en meer aromatische wijnen.

DRUIVENRASSEN

Cabernet Franc

Wordt in de streek ook soms "Breton" genoemd" en is het voornaamste blauwe ras. Wordt voornamelijk gebruikt in de appellations Chinon, Bourgueil, Saumur en Anjou. Deze variëteit wordt ook gebruikt voor de productie van rosé wijnen.

Voornaamste aroma's: viooltje, zoethout, groene paprika en bij rijping rokerige toetsen.

Gamay

De typische beaujolaisdruif wordt in deze regio afzonderlijk of in combinatie met Cabernet Franc en Cot gevinifieerd. Wordt net als in de beaujolais ingezet voor de productie van primeurwijnen.

Voornaamste aroma's: bloemen, zure rode vruchten, appel, banaan, aardbei en framboos.

Cabernet Sauvignon

Deze typische bordelese variëteit houdt van schrale grond en geeft fruitige en tanninerijke wijnen met een stevige structuur en een goed bewaarpotentieel. Wordt, net als in Bordeaux, vaak gecombineerd met Cabernet Franc.

Voornaamste aroma's: zwarte bessen (cassis), groene paprika, vanille, zoethout en tabak. In gerijpte wijnen ontdekt men aroma's van leder en bosgeuren.

Pinot Noir

Deze soort die afkomstig is uit Bourgogne, vindt men vooral terug in het centrale gedeelte van de Loirevallei. Hij is aangepast aan alle klimaatvormen en gedijt goed in kalkrijke bodems. Men treft de variëteit voornamelijk aan in de streek van Touraine.

Voornaamste aroma's: viooltje, aardbei, framboos, bramen en rokerige toetsen. In gerijpte wijnen verschijnen animale accenten.

Côt of Malbec

Het is een ziektegevoelige druif met een nogal ruwe tanninestructuur wanneer ze niet voldoende rijp is, maar bij volle rijpheid zijn de wijnen levendig en zacht en hebben ze een goed bewaarpotentieel. Ook deze druif vindt men voornamelijk terug in de streek van Touraine, waar ze vaak gecombineerd wordt met Cabernet Franc en Gamay.

Voornaamste aroma's: bosbessen en pruimen, gedroogde vruchten, kruiden en specerijen.

Op de proefbank

Op basis van een marktonderzoek selecteerden we 24 rode wijnen uit de grootdistributie en detailhandel, afkomstig uit verschillende oorsprongsbenamingen binnen de Loirevallei. De prijzen variëren van € 3,45 tot € 11,24. Gewoontegedrouwen werden de wijnen aan een labanalyse en een blinde smaakproef onderworpen. De weergave van de resultaten vindt u in een individuele testfiche die per wijn werd opgesteld.

Alcohol. Het aangekondigde gehalte varieert van 12 tot 13,5 vol.% en het gemeten gehalte van 11,9 tot 13,8 vol.%. Slechts 4 wijnen vertonen een afwijking voor dit criterium, wat betekent dat er meer dan 0,5 vol.% verschil is tussen het aangekondigde alcoholgehalte en het gemeten gehalte. Het gemeten gehalte ligt in de 3 gevallen hoger en in 1 geval lager; hiermee overtreden deze wijnen de wet.

Suikergehalte. Alle wijnen bevatten minder dan 1 g suiker per liter en zijn dus zeer droog.

Vluchtige en totale zuren. Alle waarden liggen binnen de normale en aanvaardbare normen.

Sorbinezuur. Geen enkele wijn bevat sorbinezuur, een ongevaarlijk maar overbodig bewaarmiddel.

Sulfiet. Alle wijnen scoren goed tot zeer goed voor dit criterium. Sulfiet is een toegevoegd bewaarmiddel dat allergische reacties kan veroorzaken en in grote doses hoofdpijn en misselijkheid.

Smaakproef. De balans is zeer positief: niet minder dan 22 van de 24 wijnen scoren goed tot zeer goed voor de smaakproef. Geen enkele wijn valt echt door de mand. De beste wijnen uit de smaakproef zijn CHINON PIERRE CHAINIER 2005 (€ 4,25 bij Carrefour), SAUMUR TUFFEAU 2004 (€ 4,55 bij Spar Retail), CHINON DOMAINE BRUNET 2003 (€ 5,65 bij Spar Retail), SAUMUR CHAMPIGNY LA CLOTIÈRE 2005 (€ 5,89 bij Delhaize), CHINON DOMAINE DU MOULIN ATAN 2005 (€ 6,80 bij Espace Vin) en BOURGUEIL "TUFFEAU" 2005 (€ 7,80 bij Espace Vin).

Besluit. De technische kwaliteit van de wijnen is bijzonder goed en de meeste wijnen zijn lekker. Er is echter geen verband tussen prijs en kwaliteit: beter is niet noodzakelijk duurder en omgekeerd.

Zeer goed



goed



redelijk



matig



slecht



CHINON PIERRE CHAINIER 2005 Chinon

€ 4,25

Carrefour Belgium

Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; 02/729 21 11

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13,5/13,5	
Suikergehalte (g/l)	0,5	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,7	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	13	+
Totale SO ₂ (mg/l)	44	+

SMAAKPROEF

OOG: heldere, donkere paars-rode kleur NEUS: expressieve neus van rode en blauwe vruchten SMAAK: volle, fruitige smaak met finesse en met een rijpe tanninestructuur; fijne afdrank

EINDOORDEEL
 2007 - 2008

 www.hypercarrefour.be
**SAUMUR TUFFEAU 2004** Saumur

€ 4,55

Spar Retail


Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02/583 11 11


ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12,5/12,5	
Suikergehalte (g/l)	0,3	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,6	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	17	+
Totale SO ₂ (mg/l)	23	+

SMAAKPROEF

OOG: heldere, donkere paars-rode kleur NEUS: expressieve neus van rode en blauwe bosvruchten SMAAK: vlezige, fruitige smaak met een stevige maar rijpe tanninestructuur; verfijnde afdrank

EINDOORDEEL
 2007 - 2012

 www.sparretail.be
**DOMAINE BRUNET 2003** Chinon

€ 5,65

Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02/583 11 11


ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12/12,6	
Suikergehalte (g/l)	0,3	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	20	+
Totale SO ₂ (mg/l)	22	+

SMAAKPROEF

OOG: heldere, donkere robijnrode kleur NEUS: expressieve neus van lichtgestoofde rode vruchten SMAAK: volle fruitsmaak met verfijnde zuren en een rijpe tanninestructuur; mooie afdrank

EINDOORDEEL
 2007 - 2010

 www.sparretail.be
**LA CLOTIÈRE 2005** Saumur Champigny

€ 5,89

Delhaize


Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; 02/412 21 11

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13,5/13,5	
Suikergehalte (g/l)	0,6	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	20	+
Totale SO ₂ (mg/l)	22	+

SMAAKPROEF

OOG: heldere, donkere paars-rode kleur NEUS: expressieve neus van lichtgestoofde rode vruchten SMAAK: volle fruitsmaak met veel karakter en met een rijpe tanninestructuur; verfijnde afdrank

EINDOORDEEL
 2007 - 2012

 www.delhaize.be


DOMAINE DU MOULIN A TAN 2005 Chinon € 6,80

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)
Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77 31 01

ANALYSES		
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12,5/13,2	
Suikergehalte (g/l)	0,5	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	20	+
Totale SO ₂ (mg/l)	42	+

SMAAKPROEF
+

OOG: heldere, bleke paarsrode kleur NEUS: verfijnde neus van gekonfijte rode vruchten SMAAK: volle, fruitige smaak met een frisse ondertoon en een rijpe tanninestructuur; fijne afdronk

EINDOORDEEL +  2007 - 2012

www.espacevin.com



BOURGUEIL «TUFFEAU» 2005 Bourgueil € 7,80

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)
Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77 31 01

ANALYSES		
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/13,4	
Suikergehalte (g/l)	0,1	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	8	+
Totale SO ₂ (mg/l)	11	+

SMAAKPROEF
+

OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: zeer geconcentreerde neus van donkere bosvruchten SMAAK: vlezige smaak met een stevige, nog wat stugge tanninestructuur; fijne afdronk; bewaarwijn

EINDOORDEEL +  2007 - 2015

www.espacevin.com



BOURGUEIL «LA CAVE» PIERRE CHAINIER 2005 Bourgueil € 3,95

Match
Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82 42 11

ANALYSES		
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13,5/13,8	
Suikergehalte (g/l)	0,3	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	16	+
Totale SO ₂ (mg/l)	19	+

SMAAKPROEF
+/+

OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: expressieve neus van rood fruit SMAAK: goed ontwikkelde fruitsmaak met een stevige, rijpe tanninestructuur; fijne afdronk met een houttoets

EINDOORDEEL +/+  2007 - 2010

www.supermarchesmatch.be



DOMAINE DES HARDONNIÈRES 2005 Chinon € 4,99

Colruyt
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360 10 40

ANALYSES		
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/13	
Suikergehalte (g/l)	0,2	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	17	+
Totale SO ₂ (mg/l)	32	+

SMAAKPROEF
+/+

OOG: heldere, bleke robijnrode kleur NEUS: eerder discrete fruitneus SMAAK: volle fruitsmaak met verfijnde zuren en een rijpe tanninestructuur; verfijnde afdronk

EINDOORDEEL +/+  2007 - 2010

www.colruyt.be



LES PIERRES BLANCHES 2004 SAUMUR CHAMPIGNY € 5,49

Carrefour Belgium

Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; 02/729 21 11

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12,5/12,5	
Suikergehalte (g/l)	0,9	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	16	+
Totale SO ₂ (mg/l)	67	+

SMAAKPROEF

+/+

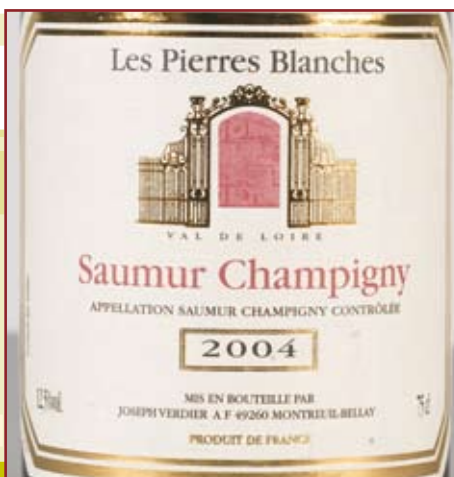
OOG: heldere, donkere robijnrode kleur NEUS: goed ontwikkelde neus van rode vruchten SMAAK: volle fruit-smaak met verfijnde zuren en een rijpe tanninestructuur; verfijnde afdrank

EINDOORDEEL

+/+

2007 - 2010

www.hypercarrefour.be



DOMAINE DU COLOMBIER CUVÉE VIEILLES VIGNES 2004 CHINON € 7,45

Cora

Rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071/46 89 14

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12,5/12,9	
Suikergehalte (g/l)	0,9	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	2,8	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	23	+
Totale SO ₂ (mg/l)	55	+

SMAAKPROEF

+/+

OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: expressieve neus van rode en blauwe vruchten SMAAK: volle, vlezige, fruitige smaak met een stevige maar rijpe tanninestructuur; verfijnde afdrank

EINDOORDEEL

+/+

2007 - 2015

www.cora.be



DOMAINE DES COTELLES 2005 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL € 7,49

Delhaize

Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; 02/412 21 11

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12,5/13,2	
Suikergehalte (g/l)	0,1	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	21	+
Totale SO ₂ (mg/l)	31	+

SMAAKPROEF

+

OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: zeer geconcentreerde neus van bosvruchten SMAAK: volle, vlezige smaak met veel karakter en een rijpe, zachte tanninestructuur; lange, verfijnde afdrank; bewaarwijn

EINDOORDEEL

+/+

2007 - 2017

www.delhaize.be



DOMAINE DES ROCHES NEUVES 2005 SAUMUR CHAMPIGNY € 8,10

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)

Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77 31 01

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/13,3	
Suikergehalte (g/l)	0,1	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,8	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	13	+

SMAAKPROEF

+/+

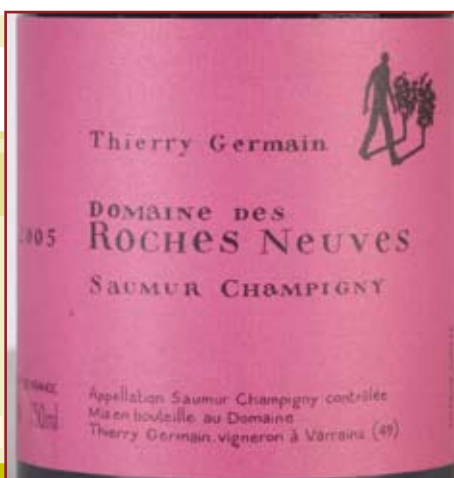
OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: eerder discrete neus van rode vruchten SMAAK: lichte fruitige smaak met een discrete maar rijpe tanninestructuur en frisse zuren; eerder korte afdrank

EINDOORDEEL

+/+

2007 - 2010

www.espacevin.com



SANCERRE HUBERT BROCHARD 2005 SANCERRE

€ 10,73

Cora

Rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071/46 89 14

ANALYSES

⊕/+

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/12,7	
Suikergehalte (g/l)	0,5	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	⊕
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	⊕
Sorbinezuur (mg/l)	0	⊕
Malolactaatgisting	OK	⊕
Vrije SO ₂ (mg/l)	29	+
Totale SO ₂ (mg/l)	61	⊕

SMAAKPROEF

⊕

OOG: heldere, bleke robijnrode kleur NEUS: expressieve neus van rode vruchten met een fijne houttoets SMAAK: volle, vleziges smaak met een rijpe en zachte tanninestructuur; verfijnde afdrank met een mooie vanilletoets

EINDOORDEEL

⊕/+

2007 - 2010

→ www.cora.be



TOURAINE GAMAY 2005 TOURAINE

€ 3,45

Match

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82 42 11

ANALYSES

⊕

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12/12	
Suikergehalte (g/l)	0,4	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	⊕
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	⊕
Sorbinezuur (mg/l)	0	⊕
Malolactaatgisting	OK	⊕
Vrije SO ₂ (mg/l)	8	⊕
Totale SO ₂ (mg/l)	10	⊕

SMAAKPROEF

+

OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: eerder discrete neus van rode vruchten SMAAK: fruitige maar wat lichte smaak met een rijpe tanninestructuur; eerder korte afdrank

EINDOORDEEL

+

2007 - 2008

→ www.supermarchesmatch.be



COTEAUX D'ANCENIS GAMAY SÉLECTION 2005 COTEAUX d'ANCENIS

€ 3,99

Delhaize

Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; 02/412 21 11

ANALYSES

⊕

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12,5/12,5	
Suikergehalte (g/l)	0,4	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	4,3	⊕
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	⊕
Sorbinezuur (mg/l)	0	⊕
Malolactaatgisting	OK	⊕
Vrije SO ₂ (mg/l)	7	⊕
Totale SO ₂ (mg/l)	10	⊕

SMAAKPROEF

+

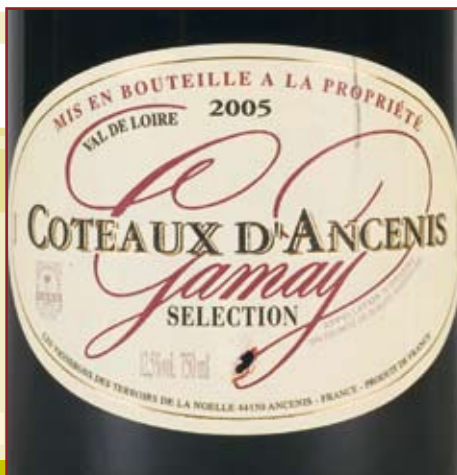
OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: goed ontwikkelde, verfijnde neus van rode vruchten SMAAK: fruitige maar wat lichte smaak met frisse zuren en een discrete tanninestructuur; eerder korte afdrank

EINDOORDEEL

+

2007 - 2008

→ www.delhaize.be



CHÂTEAUMEILLANT PINOT NOIR 2005 CHÂTEAUMEILLANT

€ 3,99

Delhaize

Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; 02/412 21 11

ANALYSES

⊕/+

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12/11,9	
Suikergehalte (g/l)	0,2	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	⊕
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	⊕
Sorbinezuur (mg/l)	0	⊕
Malolactaatgisting	OK	⊕
Vrije SO ₂ (mg/l)	23	+
Totale SO ₂ (mg/l)	42	⊕

SMAAKPROEF

+

OOG: heldere, bleke robijnrode kleur NEUS: verfijnde neus van gekonfijte rode vruchten SMAAK: fruitige maar wat lichte smaak met een frisse onderton en een zachte tanninestructuur; fijne afdrank

EINDOORDEEL

+

2007 - 2008


→ www.delhaize.be



«L'AME DU TERROIR» SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2005 € 4,76

Cora

Rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071/46 89 14

ANALYSES			+	SMAAKPROEF
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/13			+
Suikergehalte (g/l)	0,2			
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+		OOG: heldere, donkere, paarsrode kleur NEUS: expressieve neus van rode en blauwe vruchten SMAAK: goed ontwikkelde fruitsmaak met een nog vrij ruwe tanninestructuur; licht uitdrogende afdronk
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+		
Sorbinezuur (mg/l)	0	+		
Malolactaatgisting	OK	+		
Vrije SO ₂ (mg/l)	21	+		
Totale SO ₂ (mg/l)	41	+		
EINDOORDEEL			+	 2007 - 2008


www.cora.be



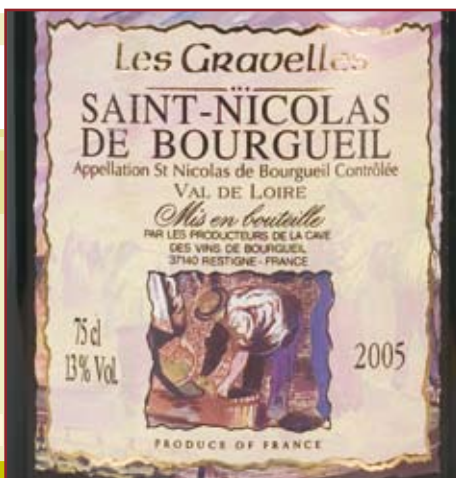
LES GRAVELLES 2005 Saint Nicolas de Bourgueil € 4,99

Carrefour Belgium

Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; 02/729 21 11

ANALYSES			+	SMAAKPROEF
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/12,8			+
Suikergehalte (g/l)	0,4			
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+		OOG: heldere, donkere, paarsrode kleur NEUS: eerder discrete fruitneus SMAAK: mooie fruitsmaak met een nog wat een ruwe tanninestructuur; licht uitdrogende afdronk
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+		
Sorbinezuur (mg/l)	0	+		
Malolactaatgisting	OK	+		
Vrije SO ₂ (mg/l)	16	+		
Totale SO ₂ (mg/l)	31	+		
EINDOORDEEL			+	 2007 - 2008


www.hypercarrefour.be



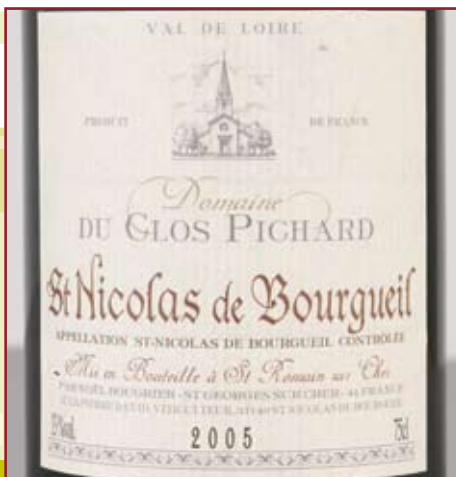
DOMAINE DU CLOS PICHARD 2005 Saint Nicolas de Bourgueil € 5,87

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360 10 40

ANALYSES			+	SMAAKPROEF
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/12,4			+
Suikergehalte (g/l)	0,4			
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+		OOG: heldere, donkere robijnrode kleur NEUS: neus van rijp rood fruit met een vleugje zoethout SMAAK: lichte, fruitige smaak met een zachte tanninestructuur; eerder korte afdronk
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+		
Sorbinezuur (mg/l)	0	+		
Malolactaatgisting	OK	+		
Vrije SO ₂ (mg/l)	12	+		
Totale SO ₂ (mg/l)	44	+		
EINDOORDEEL			+	 2007 - 2008


www.colruyt.be



SANCERRE MILLET 2004 SANCERRE € 10,10

Carrefour Belgium

Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; 02/729 21 11

ANALYSES			+	SMAAKPROEF
Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/13,4			+
Suikergehalte (g/l)	0,5			
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,6	+		OOG: heldere, bleke robijnrode kleur NEUS: expressieve neus van bosvruchten SMAAK: frisfruitige smaak met een zachte tanninestructuur; eerder korte afdronk
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+		
Sorbinezuur (mg/l)	0	+		
Malolactaatgisting	OK	+		
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	+		
Totale SO ₂ (mg/l)	52	+		
EINDOORDEEL			+	 2007 - 2008

www.hypercarrefour.be



DOMAINE DE COQUIN 2005 MENETOU-SALON

€ 10,60

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)

Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77 31 01

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12,5/12,9	
Suikergehalte (g/l)	0,4	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	39	+

SMAAKPROEF

+

OOG: heldere, bleke robijnrode kleur NEUS: verfijnde neus van gekonfijte rode vruchten SMAAK: fruitige maar wat lichte smaak met een frisse ondertoon en een zachte tanninestructuur; fijne afdronk

EINDOORDEEL

+

2007 - 2008

www.espacevin.com



DOMAINE DES OUCHES «LES OUCHES» 2003 BOURGUEIL

€ 11,24

Vinea - Grootvriendt

Omer De Vidtslaan 62, 1760 Roosdaal; 054/30 02 10

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/12,8	
Suikergehalte (g/l)	0,2	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	13	+

SMAAKPROEF

+

OOG: heldere, donkere paarsrode kleur NEUS: goed ontwikkelde, verfijnde fruitneus SMAAK: vlezige maar wat lichte smaak met een lichtwranse tanninestructuur; licht uitdrogende afdronk

EINDOORDEEL

+

2007 - 2008

www.vinea.be



LES CELLIERS DU BELLAY 2004 CHINON

€ 4,59

Match

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82 42 11

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	12/11,9	
Suikergehalte (g/l)	0,4	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	+
Totale SO ₂ (mg/l)	82	+

SMAAKPROEF

+ / □

OOG: heldere, donkere robijnrode kleur NEUS: eerder discrete fruitneus SMAAK: fruitige maar wat lichte smaak met een rijpe tanninestructuur; eerder korte afdronk

EINDOORDEEL

+ / □

2007 - 2008

www.supermarchesmatch.be



DOMAINE DES OUCHES BOURGUEIL 2003 Bourgueil

€ 7,35

Vinea - Grootvriendt

Omer De Vidtslaan 62, 1760 Roosdaal; 054/30 02 10

ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	13/12,8	
Suikergehalte (g/l)	0,4	
Totale zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Vluchtige zuurheid (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Malolactaatgisting	OK	+
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	+
Totale SO ₂ (mg/l)	16	+

SMAAKPROEF

+ / □

OOG: heldere, donkere robijnrode kleur NEUS: goed ontwikkelde neus met rode vruchten SMAAK: vrij schrale smaak met een lichtwranse tanninestructuur; uitdrogende afdronk

EINDOORDEEL

+ / □

2007 - 2008

www.vinea.be

