

# Anjou Blanc Le Haut de la Garde 2015

Valkoviini / Rypäleet: Chenin blanc

19.50 €

## *Kuvaus*

Vaaleankeltainen, hieman vihertävä väri. Tuoksussa piikiveä, appelsiininkuorta, hunajaa ja sipuliin vivahtava. Maku kuiva ja lempeähappoinen, kukkainen, voimakas valkoviini. Viinin rypäleet korjataan 8 hehtaarin suuruiselta alalta, jossa köynnökset ovat 25 vuotta vanhoja. Maaperä on liuske- ja hiekkakiveä, joukossa myös hieman ryoliittia. Botrytis tarttuu tarhoilla rypäleisiin hitaasti, jolloin fenolinen kypsyys muodostuu parhaalla mahdollisella tavalla. Siksi rypäleitä poimitaan pienissä erissä kuukauden ajan aina niiden kypsyessä valmiiksi. Käyminen kestää 24-48 tuntia ja viini käy läpi myös malolaktisen käymisen.

Rypäleet: Chenin Blanc 100 %.

## *Tuottaja*

## Chateau Pierre-Bise

Château Pierre-Bise on pieni talo, jossa uskotaan maan ja rypäleen voimaan ja keskitytään viiniköynnösten viljelyyn sekä viinin tuotantoon. Claude ja Joelle Papin-Chevalier perustivat Château Pierre Bisen kolmekymmentä vuotta sitten. Claude Papin (entinen Technical Institute of the Vine and of Wines puheenjohtaja) ja hänen vaimonsa ovat yhden aktiivisimmista Anjoun alueen terroirin puolustajista. He hallitsevat yli 32 hehtaaria viiniköynnöksiä, jotka tuottavat valtavan määrän yhden palstan valko-, puna- ja makeita viinejä. Varsinkin makeat viinit ovat ne, joista tila on tunnettu, erityisesti Côteaux du Layonin alueelta tulevat. Tilaa ympäröivä maaperä on antanut tilalle nimen, sillä vulkaaninen kivi on ranskaksi pierre-bise. Viinin tekijä Monsieur Claude Papin ottaa hyvin vakavasti maaperän. Hän tuntee tarhojensa jokaisen kiven ja maaperäkerroksen niin syvälle kuin hänen köynnöstensä juuret ulottuvat. Hän on tarkkaan jaotellut kunkin tarhan maaperän mukaan. Papinin filosofiaan makeiden viinien tuotannossa kuuluu kolme käsitettä: terroir, polyfenolit ja botrytis. Papin perustaa mielelipiteensä siihen, että viinin laatu suurelta osalta perustuu ”vin de terroir”-, eikä ”vin de cépage”-ajatukseen. Eli jotta viini voisi ilmaista luonteenomaisinta laatuansa, sen on voitava kuvastaa alueensa orgaanisia ja ilmastollisia ominaisuuksia. Työtoimenpiteet kellareissa ainoastaan pyrkivät tukemaan näitä laatutekijöitä.

Lounais-suuntaiset viiniköynnösten istutukset Côteaux du Layonin alueella



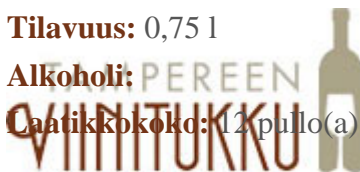
**Ruoka:** Äyriäiset, Kala, Kasvisruuat

**Tuotenro:** 1100107

**Viivakoodi:** 6419294128705

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 12,5%  
**Laatikkokok:** 12 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

yhdistettynä luontaisen runsaisiin aamusumuihin, edesauttavat luonnollisen botrytiksien puhkeamista. Pöytä korjaa satoa jatkuvasti yli kahden kuukauden ajan, poimien aina ainoastaan rypäleitä, jotka ovat kypsymisen huipussa ja botrytisaatio optimaalinen. Viini käytetään luonnollisesti mahdollisimman hitaasti, ilman lisättyä sokeria. Tämä synnyttää viinejä, jotka ovat hyvin tasapainossa makeuden ja hapokkuuden kanssa ja tuoksultaan erittäin raikkaita.