



Ruoka:

Tuotenro: 1360688

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: 16

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

Apéritif Marie Framboise

Organic, Väkevöity Viini / Rypäleet:

25.50 €

Kuvaus

Marie Framboise on sadonkorjuun aikana valmistettu aperitiivi/jälkiruokaviini. Se on valmistettu vastapuristetusta rypälemehusta ja konjakista, johon on aiemmin maseroitu tuoreita vadelmia.

Väriltään hehkuvan ruusunpunainen. Erittäin hedelmäinen tuoksu, jossa vadelma, viinirypäle ja konjakki sekoittuvat vadelmapiirakan gourmet-tuoksuilla. Maku on notkea ja tasapainoinen, punaisten hedelmien vivahteet ovat hyvin läsnä. Ihanteellinen aperitiiviksi tai sitruunamarenkipiirakan kanssa. Rypäleet: 40% Ugni blanc, 40% Montils ja 20% Merlot. Jäännössokeria 126 g/l.

Tuottaja

Domaine Pasquet

Vuonna 1970 Jean-Luc Pasquet peri sedältään 8 hehtaaria viiniköynnöksiä Grand- ja Petite Champagnen alueelta. Nuoret köynnökset, asuinrakennuksen, tislamon, jossa oli edelleen suuri 5 hehtolitrin avotulitislauspannu ja Eau de Vie -kellarin, jossa oli upeita konjakkeja. Hän rakastui työhön välittömästi, vuoden 1970 sato oli hyvä, sää oli upea, hän piti itseään onnellisimpana miehistä. Vaimonsa Marie Françoisen kanssa he oppivat yhdessä viiniviljelijän ammatin ja vuonna 1977 he loivat konjakkimerkin Jean-Luc Pasquet. Vuonna 2011 vastuu tilan tuotannosta siirtyi heidän pojalleen Jean Pasquetille. Nykyään tällä Granden ja Petite Champagnen rajalla sijaitsevalla tilalla on 14 hehtaaria viiniköynnöksiä, joita on viljelty vuodesta 1995 lähtien luomuviljelyn periaatteiden mukaisesti, ilman synteettisiä kemiallisia lisäaineita, suosien paikallisia luomumateriaaleja sekä kompostointia. Kaikki tislaukset suoritetaan tilan omassa tislamossa.