

# Apremont Cuvée Gastronomie 2018

Valkoviini / Rypäleet:

**17.40 €**

*Kuvaus*

Nämä Savoien alueen tyypillisimmät rypäleet ovat erittäin paksukuorisia, hedelmäisiä ja hiukan bitterisiä. Ne poimitaan yksitellen käsin ja viedään tilalle pienissä astioissa lajittelua varten. Käyminen 20 asteen lämpötilassa kestää noin kolme viikkoa. Olkeen vivahtava, kellertävä väri. Tuoksu aromaattinen ja moniulotteinen, kuivattuja hedelmiä, kukkia ja heiniä. Maku täyteläinen ja miellyttävän hapokas, hyvin integroitunut hedelmäisyys, lähes täyteläinen ja pitkä jälkimaku. Oivallinen aperitiivi ja kalaruokien kera. Rypäleet: 100 % Jacquère.

Wine Spectator – 90 p

*Tuottaja*

## Jean Perrier & Fils

Omistaja, tuottaja ja viljelijä – Perrierin suku liittyy Savoien ja Ranskan Alppien viinivalmistuksen historiaan erittäin kiinteästi. Tilan historia alkaa vuodesta 1853, jolloin Catherin Perrier osti viinikellarin St. André les Marchesta ja alkoi kasvattaa viiniköynnöksiä Mont Granier -vuoren kupeessa. Vuonna 1911 Claude Emile Perrier, hänen poikansa, osti toisen kellarin ja istutti köynnökset uudelleen, koska phylloxéra oli tuhonnut viljelykset. Clauden pojanpoika Jean Victor Perrier laajesi tilaa 50-luvulla ja oli ensimmäinen viljelijä, joka pullotti Savoien viiniä. Nykyään tilaa johtaa Gilbert Perrier ja hänen poikansa Philippe, Christophe ja Gilles hoitavat käytännön järjestelyt. Viljelyksiä on yhteensä 50 hehtaaria kahdeksan kunnan alueella.



**Ruoka:**

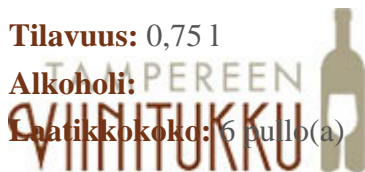
**Tuotenumero:** 1700115

**Viivakoodi:** 3279984000017

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokos:** 6 pullo(a)



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