

# Ballet d'Octobre 2017

Jälkiruokaviini / Rypäleet: Gros Manseng, Petit Manseng.

14.75 €

## *Kuvaus*

Viini on väriltään kauniin kullankeltainen ja siinä on kaunis intensiteetti. Tuoksu on raikas ja eloisa, todellinen hedelmäkori, eksoottisia aromeja, sitruhedelmää ja yrttejä. Maku on voimakkaan hedelmäinen ja raikkaan hapokas. Rypäleitä on maseroitu 12 tuntia ennen käymistä ja viiniä on kypsytetty 8 kuukautta. Viini on oivallinen seuralainen moneen käyttöön, aperitiiviksi, hanhenmaksan kera tai vaikkapa marjaisten ja hedelmäisten piiraiden kanssa. Jäännössokeri: 57 g/l. Rypäleet: 70 % Gros Manseng ja 30 % Petit Manseng.

## *Tuottaja*

## Domaine Cauhape

Biarritzin ja Lourdesin välissä ja Pyreneiden kupeessa, Bearnissa, Henri Ramonteu luo kuivat ja makeat valkoviininsä poikkeuksellisen ilmaston ja maaperän avittamana. Domaine Cauhape on yksi Juranconin alueen uranuurtajista ja viinitarhat kattavat 42 hehtaaria saven hallitsemalla terroirilla. Viiniköynnökset on istutettu jyrkille rinteille etelään ja kaakkoon suuntautuen. Petit Manseng on lajikkeena loistava kun tehdään suuria makeita viinejä ja yhtäläisesti Gros Manseng ja Courbu tuovat viineihin hienovaraisuutta ja hedelmäisyyttä. Camaralet ja Lauzet ovat ikivanhoja lajikkeita, joita tilalla on otettu uudelleen pikkuhiljaa käyttöön synnyttäen uuden sukupolven kuivia Juranconin viinejä. Tarhoilla kaikki työ tehdään käsin, samoin rypäleet poimitaan käsin useissa jaksoissa. Sadosta 80 % käytetään vuoden vanhoissa tammitynnyreissä ja ainoastaan huippu-cuvéet saavat uuden tammen kosketuksen. Kypsyminen tynnyreissä vaihtelee 6 kuukaudesta 2 vuoteen.



**Viinitalo:** VIINITUKKU

**Tuotenro:** 1950216

**Viivakoodi:** 3473980401167

**Tilavuus:** 0,375 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 12 pullo(a)