

# Chateau Vieux Taillefer 2011

Punaviini / Rypäleet: Merlot

48.00 €

## *Kuvaus*

Rypäleet poimitaan yksitellen käsin vähintään 75-vuotiaista köynnöksistä ja viedään tilalle pienissä astioissa lajittelua varten. Rypäleet kylmämaseroidaan ja käyminen pienissä tynnyreissä kestää useita kuukausia erittäin alhaisessa lämpötilassa. Viinin kypsyttäminen suoritetaan uusissa tammitynnyreissä 12-18 kuukautta, jonka jälkeen viini pullotetaan täysin käsittelemättömänä ja suodattamattomana. Tumma, syvän violetinpunainen väri. Tuoksu keskivoimakas, hieman kehittynyt, silti nuori ja tuore, tummia kypsiä marjoja, juolukkaa, brie-juustoa ja ripaus mausteisuutta. Maku keskitäyteläinen ja pehmeän pyöreä, sopivasti tanniineja ja happoja, karviaista, kypsiä hedelmiä ja kehittyntä hedelmäisyyttä, lähes täyteläinen ja pitkä jälkimaku. Rypäleet: 100 % Merlot.

## *Tuottaja*

## Chateau Taillefer

Cohenin perheen omistukseen kuuluva Chateau Vieux Taillefer käsittää 4,8 hehtaaria viinitarhoja, joilla tuotetaan kolmea Saint-Emilion Grand Cru -alueen viiniä; Chateau Vieux Taillefer, Pavillon de Taillefer ja Blanc du Château Vieux Taillefer. Viinitarhat ja tilan rakennukset on täysin uudistettu ja remontoitu vuonna 2007.

Viinitarhoilla noudatetaan tunnettujen agronomien Claude ja Lydia Bourguignonin oppeja. Maaperää työstetään mahdollisimman vähän, viljely on luonnonmukaista ja green harvest maltillista. Kaikki rypäleet poimitaan käsin ja otanta on alhainen, noin 40 hl/ha. Rypäleiden lajittelu suoritetaan ensimmäisen kerran jo poiminnan yhteydessä ja tilalle saapumisen yhteydessä lisäksi uudelleen.

Viinin valmistus aloitetaan erittäin pitkällä kylmämaseeraatiolla ja käyminen tapahtuu betonisäiliöissä sekä Cavin- ja Ana -tynnyreissä. Näiden laadukkaiden, kevyesti paahdettujen tynnyreiden valmistukseen käytetään ainoastaan Fontainebleau, Jupillesin ja Troncaisin tammea. Viini pullotetaan tilalla ilman suodattamista ja rikin käyttö on erittäin maltillista. Pulloina käytetään raskaita Saint-Gobain- pulloja ja ne suljetaan 54 mm pitkällä luonnonkorkeilla.



**Ruoka:** Riista, Tumma liha

**Tuotenro:** 1680211

**Viivakoodi:** 6419294151468

**Maavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokor:** 0,75 l (6)

