



Ruoka: Äyriäiset, Kala, Vaalea liha

Tuotenro: 1680315

Viivakoodi: 6419294151468

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 12 pullo(a)

Chateau Vieux Taillefer Blanc 2015

Erikoisuudet, Valkoviini / Rypäleet: Chasselas, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

48.00 €

Kuvaus

Tämä rajatulla saatavuudella oleva harvinaisuus tulee kalkkikivisiltä tarhoilta, yli 75-vuotiaista köynnöksistä. Viinillä ei ole INAO:n tunnustusta Saint Emilionin vuosikertaviiniksi, koska sen yhtenä lajikkeena on Merlot Blanc. Lajiketta ei virallisesti lueta muiden ”hyväksytyjen” joukkoon, vaikka sitä on viljelty alueella jo yli 200 vuotta. Viiniä on kypsytetty tammitynnyreissä ja suodatus sekä pullotus ovat tapahtuneet painovoiman avulla. Viiniä on tuotettu 1200 pulloa.

Rypäleet: Sauvignon Blanc (enemmistö), Semillon, Sauvignon Gris, Merlot Blanc ja Chasselas.

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 kylmämaseraatiolla 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.