



Ruoka: Tumma liha, Vaalea liha

Tuotenro: 1616315

Viivakoodi: 3554770063514

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 12 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU 

www.viinitukku.fi

Côte de Beaune Villages 2015 David Moreau

Punaviini / Rypäleet: Pinot Noir

34.90 €

Kuvaus

Kirkas, hieman sinertävä, rubiininpunainen väri. Tuoksu tuoreen marjaisa, vadelmaa, mantelia, melko rehevä, runsas ja syvän hedelmäinen viini. Maku makean marjainen, tanniininen, todella hedelmäinen, täyteläinen, voimakas ja pitkä. Erinomaisen upea viini. Jälkimaku pitkä ja tasapainoinen. Kehittyy mainiosti vielä vuosien ajan. Seuraksi esimerkiksi linnuille ja tyylikkäille, hieman punertaville lihoille. Rypäleet: Pinot Noir 100 %.

Tuottaja

Domaine David Moreau

David Moreau on nuori viininviljelijä, jonka tarhat sijaitsevat Santenayssä, Côte de Beaunessa, Burgundissa. Hänellä on viljelyksessä kaikkiaan 5 hehtaaria kylä- ja 1er Cru -viinitarhoja. Huolehtimalla huolellisesti sekä viiniköynnöksestä että ympäristöstä, David tuottaa laadukkaita viinejä, jotka heijastavat jokaista terroiria. Kestävä viininviljely vaatii enemmän rajoituksia kuin perinteinen rypäleiden viljely, mutta se on turvallisempaa sekä ihmisille että luonnolle. Viini on tulosta ihmisen työstä yhdessä terroirissa, mikä antaa sille sen vakiintuneen eron.

Se johtuu lukemattomista valinnoista rypäleiden viljelyssä, viininvalmistuksessa sekä valmiin viinin kypsyydessä. Rypäleet poimitaan käsin parhaassa mahdollisessa kypsyydessä ja tuodaan sitten viinilään pienissä laatikoissa pitämällä marjat ehjinä. Sitten ne lajitellaan ja osittain puristetaan sokeripitoisuudesta ja vuosikerrasta riippuen. Maseraatiota ohjataan päivittäisellä maistelulla, jotta rypäleistä saadaan irti parhaat tanniinit ja aromit. Kaikki viinit ovat fermentoitu luonnonvaraisella hiivalla. Viinit kypsytetään Burgundin tammitynnyreissä (228 l), jotka ovat tarkasti valittu kunkin viinin räätälöityyn keston sopivaksi. Pullotus on viiniprosessin viimeinen tärkeä toimenpide. Hienovaraisen, aromeja säästävän suodatuksen jälkeen viini pullotetaan ja korkitetaan laadukkailla Estremaduran ja Andalusian korkkipuista valmistetuilla korkeilla. Pullojen ikääntyminen tapahtuu 1600-luvulla rakennetussa kellarissa, jossa lämpötila ja kosteusolosuhteet ovat parhaimmillaan.