



# Coteaux du Layon Rochefort 2018

Jälkiruokaviini / Rypäleet: Chenin blanc

22.90 €

## *Kuvaus*

Väriltään täyteläisen vihreänkeltainen. Tuoksussa ensimmäiseksi tulevat esiin jalohomeeseen viittaavat appelsiinkuoren aromit, joissa selvästi havaittavissa mantelimassaa. Tuoksu on erittäin raikas ja puhdas, koska kypsyyksessä ei ole käytetty tammea. Suussa viini tuntuu aluksi pehmeältä ja pyöreältä, trooppiset hedelmät lähes maistettavissa, maku makea, mutta ei liian makea rakenteeseen nähden. Kokonaisuudeltaan viini on hienostunut ja raikas. Sokeria 143 g/l.

## *Tuottaja*

## Chateau Pierre-Bise

Château Pierre-Bise on pieni talo, jossa uskotaan maan ja rypäleen voimaan ja keskitytään viiniköynnösten viljelyyn sekä viinin tuotantoon. Claude ja Joelle Papin-Chevalier perustivat Château Pierre Bisen kolmekymmentä vuotta sitten. Claude Papin (entinen Technical Institute of the Vine and of Wines puheenjohtaja) ja hänen vaimonsa ovat yhdet aktiivisimmista Anjou alueen terroirin puolustajista. He hallitsevat yli 32 hehtaaria viiniköynnöksiä, jotka tuottavat valtavan määrän yhden palstan valko-, puna- ja makeita viinejä. Varsinkin makeat viinit ovat ne, joista tila on tunnettu, erityisesti Côteaux du Layonin alueelta tulevat. Tilaa ympäröivä maaperä on antanut tilalle nimen, sillä vulkaaninen kivi on ranskaksi pierre-bise. Viinin tekijä Monsieur Claude Papin ottaa hyvin vakavasti maaperän. Hän tuntee tarhojensa jokaisen kiven ja maaperäkerroksen niin syväälle kuin hänen köynnöstensä juuret ulottuvat. Hän on tarkkaan jaotellut kunkin tarhan maaperän mukaan. Papinin filosofiaan makeiden viinien tuotannossa kuuluu kolme käsitettä: terroir, polyfenolit ja botrytis. Papin perustaa mielelipiteensä siihen, että viinin laatu suurelta osalta perustuu ”vin de terroir”-, eikä ”vin de cépage”-ajatukseen. Eli jotta viini voisi ilmaista luonteenomaisinta laatuansa, sen on voitava kuvastaa alueensa orgaanisia ja ilmastollisia ominaisuuksia. Työtoimenpiteet kellareissa ainoastaan pyrkivät tukemaan näitä laatutekijöitä.

Lounais-suuntaiset viiniköynnösten istutukset Coteaux du Layonin alueella yhdistettynä luontaisen runsaisiin aamusumuihin, edesauttavat luonnollisen botrytiksien puhkeamista. Papin korjaa satoa jatkuvasti yli kahden kuukauden ajan, poimien aina ainoastaan rypäleitä, jotka ovat kypsymisen huipussa ja botrytisaatio optimaalinen. Viini käytetään luonnollisesti mahdollisimman hitaasti, ilman lisättyä sokeria. Tämä

**Ruoka:** Jälkiruuat, Juustot

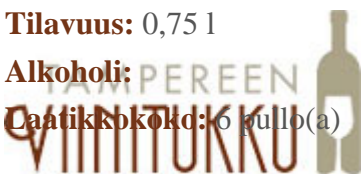
**Tuotenro:** 1100409

**Viivakoodi:** 6419294123618

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 12,5% vol

**Luokituskoodi:** 6 pullo(a)



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

synnyttää viinejä, jotka ovat hyvin tasapainossa makeuden ja hapokkuuden kanssa ja tuoksultaan erittäin raikkaita.