

# Les Terrasses 2016 Arbois-Pupillin AOC

Organic, Valkoviini / Rypäleet: Savagnin

26.90 €

## *Kuvaus*

Olkeen vivahtava, kellertävä väri. Tuoksu aromaattinen ja moniulotteinen, saksanpähkinää, kuivattuja hedelmiä, vihreää omenaa, kukkia ja heinää. Maku täyteläinen ja miellyttävän hapokas sekä mineraalinen, selkeästi havaittavissa voin ja pähkinän aromeja. Rypäleet tulevat yhdeltä viinitarhalta, jonka köynnökset ovat noin 30-vuotiaita. Otanta 40 hl/ha. Viini käytetään ja kypsytetään 400 litran vetoisissa vanhoissa tammitynnyreissä 12 kuukautta. Suositellaan aperitiivina, äyriäisten, kalaruokien ja mausteisten ruokien kera. Rypäleet: 100 % Savagnin. Viini on luomusertifioitu.

## *Tuottaja*

## Domane de la Renardiere

Työskenneltyään ensin usean vuoden Napa Valleyn ja Uuden-Seelannin eri viinitiloilla, Jean-Michel Petit perusti vuonna 1990 Domaine de la Renardiere -tilan Juran alueelle vaimonsa Laurencen kanssa. Tuotanto on alusta asti perustunut ideologiaan, jossa alueen maaperän ja ilmaston suodaan luonnollisella tavalla tuottaa paikallisesti uniikkeja viinejä. Tilalla on käytetty paljon luonnonmukaisia ja traditionaalisia menetelmiä ja keskitytty mm. orgaaniseen ravinnonsaantiin, matalaan otantamäärään / köynnös sekä vinifiointiin palstakohtaisesti. Tilan tuotantomäärä on 250 hehtolitrat, noin 30 – 35000 pulloa vuosittain ja viljeltyjä lajikkeita ovat 25 % Ploussard, 15 % Trousseau, 10 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay sekä 20 % Savagnin.

Arbois-Pupillin on appellatio Arboisin viineille, jotka ovat tehty Pupillinin viinitarhoilla. Tämä pieni kylä sijaitsee liuskekivisellä kukkulalla, etelään Arboisista.

**Ruoka:** Äyriäiset, Kala, Kasvisruuat

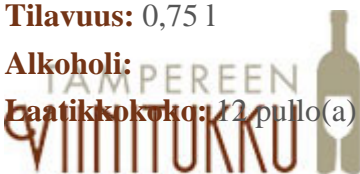
**Tuoteno:** 1450415

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 12 pullo(a)



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

