

”Les Tris de la Chapelle” Fosse-Sèche, Chenin botrytisé 2011

Organic, Valkoviini / Rypäleet: Chenin blanc

39.70 €

Kuvaus

Rypäleet poimitaan yksitellen käsin jalohomeisina, jolloin tuotto on ainostaan 10 hl/ha. Rypäleet kylmämaseroidaan ensin viikon ajan ja käyminen kestää hyvin pitkään. Käyminen alkoi marraskuussa 2010 ja päättyi syyskuussa 2012, jolloin viinissä oli jäännössokeria jäljellä 30 g/l. Tämän jälkeen viiniä on kypsytetty tammitynnyreissä ja pulloitettu täysin käsittelemättömänä ja suodattamattomana. Väriltään vaalean kullankeltainen, hieman vihertävä. Tämä intensiivinen viini on erittäin konsentroitunutta. Tuoksussa on hunajaa ja kukkaisuutta, hieman sitrusta ja rypäleelle tyypillistä mineraalisuutta. Maultaan viini on kevyen makeahko, mineraalinen, erittäin täyteläinen ja tarjoaa konsentroituneen ja suuntäyteisen aromipaletin. Jälkimaku on erittäin pitkä.

Tuottaja

Chateau de Fosse-Sèche

Chateau de Fosse-Sèchen viinit ovat olleet tunnettuja jo keskiajalla ja hyvin säilyneet keskiaikaiset viinitankit ovat osoitus tilan pitkästä historiasta. Nykyiset omistajat ostivat tilan marraskuussa 1998 ja se on ainutlaatuinen ainakin kahdesta syystä.

Ensimmäinen on maaperä. Tämä Saumur -viinitarha on istutettu lähes yksinomaan liitu- ja/tai kalkkipitoiselle maaperälle. Tämä tunnetaan paikallisesti nimellä ”tuffeau”, kalkkikivi, jota on helppo työstää ja sitä onkin käytetty vuosisatojen ajan rakennettaessa taloja, kirkkoja, luostareita, kappeleita ja lähes kaikki kuuluisat linnat Loiren laaksossa. Chateau de Fosse-Sèche sijaitsee tasangon reunalla, pienen Brossayn kylän kupeessa. Tämän tasangon geologinen etu on sen kalkkikiven poikkeuksellisesti sisältämä rautaoksidi.

Toinen syy on Chateau de Fosse-Sèchen ainutlaatuinen sijainti. Se on korkealla, aluksi loivalla rinteellä, joka sitten putoaa jyrkästi 20 metriä. Tämä yhdistelmä, erittäin tuulisen perusilmaston ja lämpimän maaperän myötä, synnyttää viineihin erityistä luonnetta. Lisäksi viinitarha on myös sertifioitu luonnonmukaiseen viljelykseen.

Chateau de Fosse-Sèche kattaa 45 hehtaaria, josta 17 hehtaaria viiniköynnöksiä ja noin 20 hehtaarilla viljellään orgaanista sinimailasta, jolla ruokitaan tilan 100 – 200 -päinen vuohilauma.



Ruoka: Juustot, Vaalea liha

Tuotenro: 1690211

Viivakoodi: 6419294151529

Alayus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokor: 6 pullo(a)

