

Macon-Villages Champ Brulé 2020 Famille Vincent

Valkoviini / Rypäleet: Chardonnay

19.95 €

Kuvaus

Rypäleet tulevat Maconin kiven ja savensekaiselta maaperältä ja poimitaan käsin. Viinistä 15 % käytetään ja kypsytetään sakkujen päällä tammitynnyreissä 7-9 kuukauden ajan. Väriltään vaaleankeltainen. Tuoksussa sitruhedelmiä, omenaa ja häivähdys vaniljaa. Maku kuiva ja raikas, runsas loppumaku, jossa hiven tammisuutta. Ruokana äyriäiset, grillattu tai savustettu kala, kana ja vasikanliha, pasta, sushi & sashimi. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

Tuottaja

Chateau Fuisse

Arvostetun ranskalaisen perhetilan, Château-Fuissén, nykyisenä toimitusjohtajana toimii taidokas viinintekijä Antoine Vincent, jonka suku on omistanut viinitilan jo viiden sukupolven ajan, vuodesta 1862. Eteläisen Ranskan historiallisella Burgundyn alueella sijaitseva Château-Fuissé on tunnettu upeasta viiniviljelykulttuuristaan, korkealaatuisista rypäleistään, huolellisesta valmistusprosessistaan, tasapainoisista viineistään sekä Vincentin perheestä, joka on sukupolvi toisensa jälkeen varmistanut tilan ainutlaatuisen viiniperinnön jatkumisen. Tietotaito on siirtynyt suvussa eteenpäin säilyttäen alkuperäisen tavoitteensa, kun viinivalmistuksen jokaiseen vaiheeseen kiinnitetään tasaisesti huomiota. Château-Fuissén viinitarhat kattavat yli 40 hehtaaria viiteen nimikkeeseen – Pouilly-Fuisse, Saint-Véran, Maçon-Villages, Maçon-Fuissé, Bourgogne-Blanc, Juliéna – ulottuvia viiniviljelmiä. Terroirin, vuosikerran ja Chardonnayn lajikkeen kunnioittaminen ovat avainsanoja tilan nimekkäisiin viineihin.



Ruoka: Äyriäiset, Kala, Vaalea liha

Tuotenumero: 1210100

Viivakoodi: 3760113370076

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoo: 12 pullo(a)

www.viinitukku.fi