



Ruoka: Riista, Tumma liha

Tuotenro: 1830111

Viivakoodi: 6419294160989

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi

Mistral Rouge 2015

Organic, Punaviini / Rypäleet: Grenache Noir,
Mourvèdre, Roussanne, Syrah

18.90 €

Kuvaus

Syvä mahonginpunainen väri. Tuoksussa kypsää tummaa marjaa, lämmintä mausteisuutta ja hiukan lyijyä. Maku täyteläisen voimakas, lakritsia, mustaherukkaa ja paahdettua kahvipapua. Miellyttävästi integroituneet tanniinit luovat tasapainoisen kokonaisuuden jälkimaussa. Rypäleet tulevat vanhoilta, yli 80-vuotialta tarhoilta. Niitä on maseroitu 10 -14 päivän ajan ja viinistä 50 % on kypsytetty tammessa 12 kuukauden ajan ennen sekoittamista ja pullotusta. Loistava viini sienirisotolle, maalaisterrinille, lammasruuille ja voimakkailla juustoille.

Tuottaja

Domaine Rouge-Bleu

Domaine Rouge Bleu sijaitsee Sainte-Cécile-les-Vignes'n alueella, Avignonin pohjoispuolella. Tämä pieni 9 ha tila on omistautunut biodynaamiseen viljelyyn ja pyrkii optimoimaan köynnöksen syvään juurtumisen ja tällöin saatavaan veden ja mineraalien saannin tasapainon. Maaperän mikrobien elämää pyritään edistämään ja hyönteismyrkköjen, kasvinsuojeluaineiden ja keinotekoisien lannoitteiden käyttö on poissuljettu. Vain pieniä määriä kuparia ja rikkiä käytetään yhdessä nokkosen, kortteen ja pajun kanssa. Viljelijät uskovat, että kun viiniköynnös on syvään juurtunut, se pystyy puolustautumaan tauteja vastaan ja ihmisen työpanokselle on vähemmän tarvetta. He luottavat myös luonnonvaraisten hiivojen tuomiin hyönteisiin ja niiden hyviin vaikutuksiin. Viinien hallitsevana lajikkeena on marjaisan täyteläinen grenache, jota carignan tasapainottaa. Carignan`lla on kyky tuottaa suurempi happamuus ja monipuolisempi makupaletti. Lisäksi tilalla viljellään hieman syrah-, mourvedre- ja roussanne-lajikkeita.

Kellarissa annetaan rypäleen hallita prosessia. Kevytbetonisäiliöiden lisäksi käytetään 3-4 vuotta vanhoja tammitynnyreitä, jolloin viini saa aromisoitua rauhassa ilman ylikorostunutta tammen makua. Viini vinifoidaan ilman lajittelua rankoineen. Kypsät varret tuovat monia luonnollisia ainesosia viineihin, varsinkin hapokkuutta, joka Etelä-Ranskassa on aina tervetullutta. Viinikäyminen tapahtuu ilman rikkiä villihiivojen avulla ja malolaktisen käymisen jälkeen viini stabiloidaan ennen pullotusta. Tilan omistaja on Thomas Bernard ja viinintekijänä Länsi-Australiasta kotoisin oleva Caroline Jones.