

# Pinot Cuvée Gastronomie 2019

Punaviini / Rypäleet: Pinot Noir

**17.40 €**

## *Kuvaus*

Rypäleet poimitaan yksitellen käsin ja viedään tilalle pienissä astioissa lajittelua varten. Käyminen kestää noin kolme viikkoa ja malolaktinen käyminen on sallittu. Läpikuultava, heleän rubiinin värinen. Tuoksu raikas, tuore ja hedelmäinen, mansikkaa, kirsikkaa ja metsämarjaa. Maku miellyttävän tasapainoinen ja mausteisen tanniininen, mukana mustaherukkaa ja kypsää punaista metsämarjaa. Jälkimaku pitkä ja tasapainoinen. Parhaimmillaan esimerkiksi linnuille ja tyylikkäille, hieman punertaville lihoille.

## *Tuottaja*

## Jean Perrier & Fils

Omistaja, tuottaja ja viljelijä – Perrierin suku liittyy Savoien ja Ranskan Alppien viininvalmistuksen historiaan erittäin kiinteästi. Tilan historia alkaa vuodesta 1853, jolloin Catherin Perrier osti viinikellarin St. André les Marchesta ja alkoi kasvattaa viiniköynnöksiä Mont Granier -vuoren kupeessa. Vuonna 1911 Claude Emile Perrier, hänen poikansa, osti toisen kellarin ja istutti köynnökset uudelleen, koska phylloxéra oli tuhonnut viljelykset. Clauden pojanpoika Jean Victor Perrier laajesi tilaa 50-luvulla ja oli ensimmäinen viljelijä, joka pullotti Savoien viiniä. Nykyään tilaa johtaa Gilbert Perrier ja hänen poikansa Philippe, Christophe ja Gilles hoitavat käytännön järjestelyt. Viljelyksiä on yhteensä 50 hehtaaria kahdeksan kunnan alueella.



**Ruoka:** Kasvisruuat, Riista, Vaalea liha

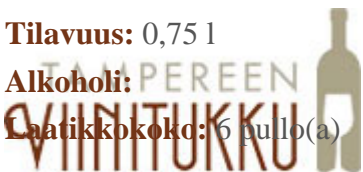
**Tuoteno:** 1700218

**Viivakoodi:** 3279984000062

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)



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