

Sancerre Blanc Les Hersees 2016

Valkoviini / Rypäleet: Sauvignon Blanc

27.50 €

Kuvaus

Les Herseesin viiniköynnökset ovat iältään 45-55-vuotiaita ja sijaitsevat itäänpäin suuntautuvalla rinnealueella Ménétréolissa. Tämä Gittonin kotipaikka ja kylä on tunnettu silexin raskaasta keskittymästä, jossa karkea ja rinteinen maasto vaatii taistelua ravintoa varten jopa hyvinä satovuosina. ”Les Herseesin” rypäleet ovat aina käsin korjattuja, fermentoituja ruostumattomassa teräksessä luonnonmukaisilla hiivoilla. Viinillä on 10 kuukauden kypsytyksen neutraaleissa 600 litran tammitynnyreissä ennen pullotusta. Todella hieno kullankeltainen väri. Viinin tuoksussa persikankuorta, kypsää omenaa, litsiluumua ja trooppisia hedelmiä. Makuuoreen hedelmäinen, mangoa, mantelia, yrtejä ja sitrusta. Loppumakuu upean pitkä ja raikkaan hapokas. Rypäleet: 100 % Sauvignon Blanc.

Tuottaja

Gitton Père & Fils

Gitton Père&Fils-tilan on perustanut nykyisen omistajan, Pascal Gittonin isä Marcel, vuonna 1945. Tuolloin toiminta sai alkunsa pienen pienestä, alle puolen hehtaarin palstasta. Nykyään tila käsittää kaikkiaan 27 hehtaaria Sancerren alueella ja palstat sijoittuvat Sancerren ja Ménétréolin parhaille palstoille. Köynnöksiä on istutettu monelle eri maaperälle, kuten piikiveä ja erilaisia liitulaajikkeita sisältäville tarhoille. Pascal hoitaa tilaa vaimonsa Denisen kanssa isänsä Marcelin perinteitä ja perusfilosofiaa noudattaen. Aloittaessaan viininviljelyn, huomasi Marcel lähes välittömästi, että jokaisella viinitarhalla oli omat erityispiirteensä ja että viinien ominaisuus muokkautui kulloinkin hallitsevan maaperän mukaan. Alkuperäistä prosessia kunnioittaen, jokainen viinitarha on myös käynyt viiniksi ilman keinotekoisia hiivoja tai entsyymejä ja useimmiten ne ovat palstaviininä pullotettu.



Ruoka:

Tuotenro: 1800915

Viivakoodi: 3451371331410

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi