

# Sancerre Galinot 2016

Valkoviini / Rypäleet: Sauvignon Blanc

36.20 €

## *Kuvaus*

Galinot-tarha on ainoastaan noin hehtaarin kokoinen, itään suuntautuva ja köynnökset ovat istutettu tänne vuonna 1959. Maaperää hallitsee piikivi ja korkeus merenpinnasta vaihtelee 220 – 230 metrin välillä. Viini käytetään ja ikäännytetään 9 – 11 kuukautta 600 litran tammitynnyreissä, puolet määrästä uusissa ja puolet vuoden vanhoissa tynnyreissä. Väriiltään syvän kullankeltainen. Tuoksussa kypsää hedelmää, omenaa, päärynää, kamomillaa. Maultaan erittäin täyteläinen ja maaperälle tyypillisen matalahappoinen viini. Maussa kypsää trooppista hedelmää, tammen tuomaa kermaisuutta ja ruohoisia yrtejä. Viinin täyteläisyyden ansiosta se on yhdistettävissä voimakkaampien ja rasvaisempien kalaruokien kera loistavasti.

## *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 viininviljelyyn, 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:** Äyriäiset, Juustot, Kala

**Tuotenro:** 1800314

**Viivakoodi:** 3451371321015

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)



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