



Sancerre Vigne du Larrey 2012

Valkoviini / Rypäleet: Sauvignon Blanc

38.00 €

Kuvaus

Tämä yksi Pascal Gittonin huippuluomuksista tulee pieneltä, reilun hehtaarin kokoiselta palstalta, jonka itään suuntautuville jyrkille rinteille köynnökset on istutettu vuosien 1947 ja 1956 välisenä aikana. Maaperää hallitsee kalkkikivi ja korkeus menepinnasta vaihtelee 150-185 metrin välillä. Viini käytetään ja ikäännytetään 9-11 kuukautta 600 litran tammitynnyreissä, joista puolet on uusia ja puolet vuoden vanhoja. Väriiltään syvän kullankeltainen, tuoksussa ylikypsää hedelmää, banaania, valkeita kukkia, vaniljaa ja voimaisuutta. Maultaan erittäin täyteläinen, kypsän hedelmäinen ja maaperälle tyypillisen mineraalinen. Mukana kypsää hedelmää, mantelia ja herkkusientä sekä tammen tuomaa täyteläistä kermaisuutta ja voimakasta rakennetta. Viinin täyteläisyyden ansiosta se on yhdistettävissä voimakkaampien ja rasvaisempien kalaruokien kera loistavasti. Rypäleet: Sauvignon Blanc 100 %.

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.