Ranska, AOP Jurançon Sec | 2024

CAMI SALIÉ JURANÇON SEC

”Ranskalaisen keittiön moniottelijavalkoviini”



Tarina

Viini tulee Jurançon Sec -alueelta Ranskasta, Pyreneiden vuoristoseudulta. Rypäleet viiniin tulevat 3 hehtaarin alalta, kahdelta alueelta, korkealla sijaitsevilta tarhoilta. Monein-rypäleet kypsyvät lämpimämmässä ja aikaisemmin, joten rypäleistä saadaan täyteläisempää viiniä. Chapelle de Rousse-rypäleet sijaitsevat viileämmässä kasvupaikassa, jossa rypäleet kypsyvät myöhemmin ja näin saadaan hapokkaan eloisaa viiniä. Apellaation pohjoispuolella sijaitsee tie, jota pitkin muinoin Béarnin suolaa kuljetettiin Pau’hun. Suolatien nimi on ’Cami-Salíe’, joka löytyy tämänkin viinin nimestä. Ilmasto alueella on rypäleiden kasvukaudella merellinen, viileä ja kostea. Mutta syksy on usein kuuma ja kuiva, johtuen eteläisistä tuulista (Foehn effect). Viini on puristettu hitaasti ja hellästi, jotta saadaan talteen hedelmäisyys ja aromit. Suurin osa viinistä käy lämpötilakontrolloiduissa tankeissa, pieni osa tammityynyreissä. Ei malolaktista käymistä. Tuotetta kypsytetään vielä 10 kuukautta, jolloin sakka saa olla mukana makua tuomassa. Viini ikääntyy hienosti pullotuksen jälkeen 5-8 vuotta.

Tuottaja

Joukko Lounais-Ranskan viinejä rakastavia kaveruksia haaveili tasokkaasta viiniyrityksestä, joka nostaisi tämän alueen persoonalliset viinit parempaan tunnettuuteen mallinaan Bourgogne tai Rhônen laakso. Yksi heistä on Lionel Osmin ja ideasta, jota kukaan ei ollut aiemmin yrittänyt, tuli totta vuonna 2010. Alue on valtava Irouléguy’sta Bergerac’iin, Madiranista Marcillac’iin. Rypälelajikkeita on alueella noin 150 erilaista ja moninaisuutta lisää suuri joukko erilaisia maaperiä ja olosuhteita. Lionel Osmin & Cie on ryhtynyt takuumieheksi näyttävälle joukolle viinejä, joita voi luonnehtia löydöiksi. ”Olen valinnut vaikean polun, mutta olen todella kiintynyt Lounais-Ranskaan ja päämääräni on tarjota vain kaikkein parasta”, toteaa Lionel Osmin.

VÄRI Intensiivinen, kultainen häivähdys

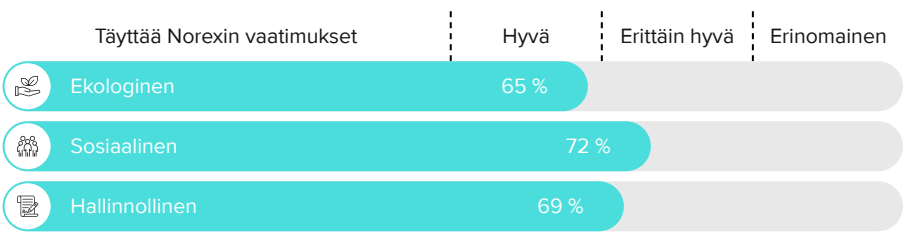
TUOKSU Runsas, valkoista persikkaa, sitrushedelmiä, vaniljaakin

MAKU Kuiva, hapokas, valkoinen persikka ja sitrushedelmät viipyilevät suussa

KÄYTTÖVINKIT Savukaloille, hummerille, katkaravuille ja monille muille mereneläville, kuten kampasimpukkarisotolle. Sopii myös parsan kanssa, jopa hapankaalinkin kera. Erinomainen kalaviini, erit. erilaiset valkoiset kalat.

VIINITYYPPI	Valkoviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Petit Manseng 80% Gros Manseng 20%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Lionel Osmin	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	14%	**TUOTENUMERO**	141003
SOKERIPITOISUUS	2 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Lionel Osmin



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari