



”Ranskalaisen keittiön moniottelijavalkoviini”

Tarina Viini tulee Jurançon Sec -alueelta Ranskasta, Pyreneiden vuoristoseudulta. Rypäleet viiniin tulevat 3 hehtaarin alalta, kahdelta alueelta, korkealla sijaitsevilla 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. Suolatie nimi on ’Cami-Salié’, 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 tammitynyreissä. 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 viinirytyksestä, joka nostaisi tämän alueen persoonalliset viinit parempaan tunnettuuteen mallinaan Bourgogne tai Rhône’n laakso. Yksi heistä on Lionel Osmin ja ideasta, jota kukaan ei ollut aiemmin yrittänyt, tuli totta vuonna 2010. Alue on valtava Iroulégu’y’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. Myös etanat, juustofondue ja kypsytetty vuohenjuusto maistuvat tämän viinin kanssa.

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		

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA

