



”Lämmin tuuli kuivaa rypäleet makeiksi”

**Tarina** Foehn Jurançon on upea erikoisuus: rypäleinä 85 % Petit Manseng ja 15 % Gros Manseng eivät kuulu lyhyen viinikurssin ohjelmaan, käsin poimittuina totta kai. Ne saadaan kahdelta erityyppiseltä korkealta rinnetarhalta, joista Monein on lämmin ja antaa varhain runsasmakuista, täyteläistä viiniä; Chapelle de Rouse viileämpänä ja myöhemmin kypsävänä tuo mukaan hyvää hapokkuutta ja eloisaa viiniä. Ennen sadonkorjuuta makean viinin rypäleiden vesipitoisuuden pitää laskea ja sokerin määrän kasvaa, tätä edistää seudulla syksyisin puhaltava lämmin föhn-tuuli, josta viini saa nimensä.

**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** Hohtavan kultainen

**TUOKSU** Tuoksu tarjoilee kypsiä trooppisia hedelmiä, ananasta, mangoa, litsiä, aprikoosia, mehiläisvahaa, vaniljaa, inkivääriä ja valkoisia tryffeileitä

**MAKU** Makea, suun täyttävä, miellyttävän hapokas, kypsän hedelmäinen, hunajainen, vaniljainen ja kevyen mausteinen

**KÄYTTÖVINKIT** Foehn Jurançon on hapokkuutensa ansiosta niin raikas, että se sopii aperitiiviksi makeudesta huolimatta. Sitä paitsi ranskalaiset harrastavat laajasti makeita aperitiiveja. Perinteinen ranskalainen keittiö tarjoaa monia tilaisuuksia tälle viinille: hanhenmaksa, paahdettu kananpoika ananaksen kera, erilaiset curryt, juustoista varsinkin Pyreneitten lampaanmaitojuustot, Cantal ja Roquefort, jälkiruoat, hedelmäpiirakat ja ohukaiset.



<b>VIINITYYPPI</b>	Valkoviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Petit Manseng 85% Gros Manseng 15%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Lionel Osmin	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	13%	<b>TUOTENUMERO</b>	141006
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	80 g/l		

