Ranska, AOP Jurançon | 2019

FOEHN

”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 Rousse viileämpänä ja myöhemmin kypsyvänä 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 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 Hohtavan kultainen

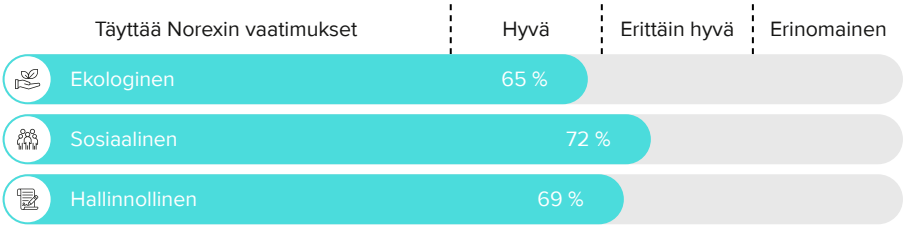
TUOKSU Tuoksu tarjoilee kypsiä trooppisia hedelmiä, ananasta, mangoa, litsiä, aprikoosia, mehiläisvahaa, vaniljaa, inkivääriä ja valkoisia tryffeleitä

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 makeudestaan 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.

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

Norex Vastuullisuusmittari: Lionel Osmin



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