

SANCERRE BLANC LES BELLES VIGNES

”Raikas klassikko”

Tarina

Les Belles Vignes yhdistää taianomaisella tavalla kolme erityyppistä maaperää: Silex, Caillottes ja Terres Blanches. Ympärivuotinen työ tarhoilla, täsmällinen korjuu jokaisen tarhan omilla ehdoilla, täydellinen kypsytys, kevyt puristaminen, 3 - 4 viikon käyminen jäädytetyissä tankeissa, kypsytys hienojakoisen sakan päällä ja hyvin kevyt suodatus ovat kaikki osia tämän huippuluokan Sancerren synnyssä. Taitava sekoittaminen on ehkä tärkein lopullisen viinin kannalta, sillä paletin osat tulevat kaikkiaan kahdeksalta Sancerren alkuperämerkinnän ala-alueelta. Les Belles Vignes on mittatikka muille.

Tuottaja

Fournier Père & Fils on kahtena peräkkäisenä vuonna valittu yhdeksi maailman sadasta parhaasta viinintuottajasta. Se määrittää pitkälti tämän vuonna 1926 Verdignyssä, Sancerren sydämessä aloittaneen viinitalon osaamista, ymmärrystä ja intohimoa laatuun. Talon historia nivoutuu koko Sancerren alueen historiaan tiukasti ja sen viinit ovat omimmillaan gourmet-tason ruokien pareina, ilmentäen autenttista ranskalaista elämäntaitoa, perinteitä ja perintöä. Sauvignon Blanc -rypäle on kotiutunut moneen viinimaailman kolkkaan, hyvinkin menestyneesti, mutta Fournier Père & Fils'n viinejä maistellessa tulee helposti mieleen, että täällä on viinityypin alkukoti. Rypälelajikkeen nimeä et etiketistä löydä, se pitää tietää. Olemmehan Ranskassa. Paljon on kuitenkin tapahtunut Hélène ja Léon Fournierin jälkeen: perinteiset arvot ovat kunniaa, mutta kellari on tänä päivänä varusteltu kuin viinitekijän taivas ja osaaminen yhdistyy päättäväisyyteen Fournierin kilvoittelussa maailman parhaiden viinien tasolla.

VÄRI Vaalea kullankeltainen väri.

TUOKSU Tuoksu on klassikko: juuri leikattua ruohoa, yrtejä, mustaherukan lehtiä, raikasta limettä ja mineraaleja.

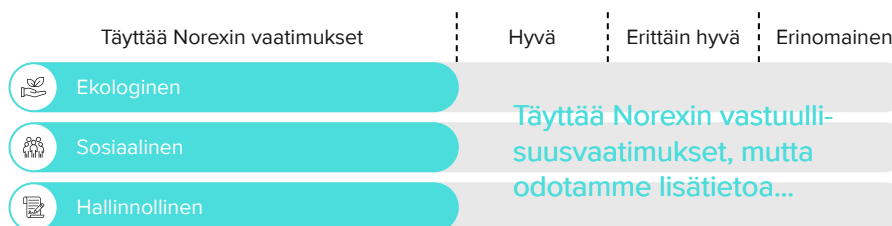
MAKU Maku on kuiva, hienostuneen hedelmäinen, yrttinen, viheromenainen, herukkainen, pitkä ja tasapainoinen. Tyypikäs ja sopusuhtainen.

KÄYTTÖVINKIT Sancerre Les Belles Vignes on sitruuna-lime aromeineen omimmillaan merellisten herkkujen parina. Osterit, ravut, katkaravut, hummerit, taskuravut ja simpukat, mutta toki myös alueen Crottin de Chavignol -vuohenjuusto, ovat kaikki täysosumia.



VIINITYYPPI	Valkoviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Sauvignon Blanc 100%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Domaine Fournier Pere & Fils	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	13%	TUOTENUMERO	232001
SOKERIPITOISUUS	1,53 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Domaine Fournier Pere & Fils



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

