

FOURNIER MMM PINOT NOIR

”Mehukas”

Tarina Viinin etiketin merkintä MMM viittaa roomalaiseen lukuihin ja muistuttaa siitä kolmen vuosituhannen ajanjaksosta, jonka viini on kasvanut Loiren laaksossa ja yhteydestä maailman tuntemiin rypälelajikkeisiin. Köynnöksien latvoista leikataan lehtiversot ja osa rypäleistä poistetaan kesällä, jotta tuloksena olisi intensiivinen viini. Vain parhaat rypäleet korjataan. Rypäleitä maseroidaan kylmässä pari viikkoa ennen käymistä ja käymässä olevan viinin ”hattua” työnnetään alas päivittäin käymisen aikana riittävän uuton varmistamiseksi. Malolaktinen käyminen tapahtuu korjuun jälkeisenä keväänä.

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 kunnia, mutta kellari on tänä päivänä varusteltu kuin viinitekijän taivas ja osaaminen yhdistyy päättäväisyyteen Fournierin kilvoittelussa maailman parhaiden viinien tasolla.

VÄRI Rubiininpunainen väri.

TUOKSU Tuoksussa leikkivät tuoreet punaiset hedelmät ja marjat, kriikunat, vadelmat, mansikat, mustikat ja hapankirsikat.

MAKU Maku on tyylikkään hedelmäinen, marjainen, hennon luumuinen, silkkisen tanniininen, pitkä ja elegantti. Pitkä loppu viipyilee makean marjaisena ja kypsän kirsikkaisena.

KÄYTTÖVINKIT Pinot Noir Val de Loire on herkkusuun monikäyttöviini, joka kelpaa vaatimaan kattaukseen yhtä hyvin kuin arkisempaan herkutteluun. Se on omiaan ankanrinnan kanssa, joka on kypsytetty vaikkapa aprikoosien, kirsikoiden tai rypäleiden kera. Se on myös monipuolinen juustoviini.



VIINITYYPPI	Punaviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Pinot Noir 100%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Domaine Fournier Pere & Fils	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	13%	TUOTENUMERO	232005
SOKERIPITOISUUS	2 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Domaine Fournier Pere & Fils



