

Ranska. Vin de France | 2023  
**FOURNIER MMM PINOT NOIR**

  
**FOURNIER**  
— PÈRE & FILS —

**”Mehukas”**

*Tarina* Viinin etiketin merkintä MMM viittaa roomalaisiin lukuihin ja muistuttaa siitä kolmen vuosituhannen ajanjaksosta, jonka viini on kasvanut Loiren laaksossa ja yhteydestä maailman tuntemiin rypälelajikkeisiin. Köynnöksiens 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 kunniaissa, mutta kellari on tänä päivänä varusteltu kuin viinitekijän taivas ja osaaminen yhdistyy päättäväsyyteen 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 vaativaan 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.



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

