

"Vapautta"

Tarina

Oikealle nousevilla kirjaimilla etiketti huutaa vapautta Burgundille. Puollan jyrkästi. Pullon sisältö vastaa huutoon. Chardonnay-rypäleet on korjattu keskimäärin 50 vuotta vanhoista köynnöksistä. Mâconin alueen tarhoissa maapohja on savea ja kalkkikiveä ja siellä noudatetaan kestävän kehityksen periaatteita. Rinteet antavat lounaaseen. Viini tehdään perinteisesti: varovainen rypäleiden puristus, kirkastus ja käyminen, jonka jälkeen vuoden kypsytyks hienojakoisen sakan päällä jäähdytetyissä terästankeissa.

Tuottaja

Maison Marigny on perhetaustainen viinitalo Chalon-sur-Saônesta, Bourgognesta. Heidän mottonsa on: "Pitääkö viini todella ottaa vakavasti?". Maison Marigny on dynaaminen ja intohimoinen viinin tuottaja, joka etsii liittoa perinteiden ja rohkean luovuuden välillä. "Haluamme rikkoa vakiintuneen järjestyksen tarjoamalla uuden, määrätietoisin nykyaikaisen ilmeen viinimaailmaan, joka on vielä liian juurtunut perinteisiinsä. Viini on taidetta, jokainen pullo kertoo tarinan ja jokaisessa kulauksessa on sen maaperän ydin, josta se tulee. Vahvalla sitoutumisella yhdistämme sukupolvien käsityötaitoa rohkeisiin innovaatioihin luodaksemme viinejä, jotka valloittavat aistit ja sytyttävät sielun. Maison Marignyn erottaa joukosta intohimomme suunnitteluun. Uskomme, että viini on enemmän kuin mitä pullon sisällä on, se on elämys. Tämän periaatteen ohjaamana luomme visuaalisuutta, joka ylittää odotukset. Jokainen etiketti on taideteos, visuaalinen todistus sen sisältämän viinin olemuksesta." Taiteilijoiden ja intohimoisten viininviljelijöiden yhteistyön tuloksena etiketistä tulee räätälöity puku.

VÄRI Kirkas, kullankeltainen väri.

TUOKSU Runsaan hedelmäisessä tuoksussa voi havaita kukkia, sitrusta, valkoista persikkaa, päärynää, mangoa ja mineraalisuutta

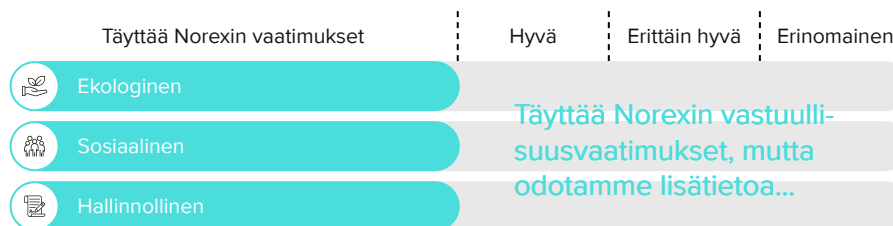
MAKU Maku on pureskeltavan hedelmäinen, sitruksinen, voinen, mineraalinen, pitkä ja tasapainoinen.

KÄYTTÖVINKIT Liberty of Burgundy Chardonnay sopii maistuvaksi aperitiiviksi, se on hyvää seuraa rasvaiselle kalalle, sushille, valkoiselle lihalle ja juustoille, erityisesti brielle. Tarjoile viilennettynä 10–12 °C lämpötilaan.



VIINITYYPPI	Valkoviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 100%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Maison Marigny	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12,5%	TUOTENUMERO	275003
SOKERIPITOISUUS	1,2 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Maison Marigny



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

