

Ranska, IGP Atlantique | 2025

CHÂTEAU PUYBARBE PAPILLON

”Miellyttävä yllätys”

Tarina Papillon on poikkeuksellinen viini, jossa alueella harvinainen merkintä Blanc de Noir kertoo valkoviinistä, jonka lajikkeina ovat tummat rypäleet Merlot ja Cabernet Sauvignon. Tavallisesti punaviiniksi käyvien rypäleiden väriaineet ovat kuorissa ja itse rypäleliha on valkoista, joten varovainen puristus ja mehun nopea erottaminen kuorista tuottaa valkoviiniä. Viinissä on kuitenkin tummien rypäleiden runsasta hedelmäisyyttä, rakennetta ja pituutta, joten se on miellyttävä yllätys nauttijalleen. Papillonin alkuperämerkintä on IGP Atlantique ja se on pullotettu tilalla. Viini sopii vegaaneille.

Tuottaja Château Puybarbe sijaitsee Côtes de Bourgin alueella, Gironden jokisuun itäpuolella, vastapäätä kuuluisaa Margaux’n apellaatiota. Tilan savi- ja kalkkipitoiset rinteet tuottavat klassista Bordeaux-viiniä, ja 41 hehtaarin viinitarhoista suurin osa on Merlot’ta – loput Cabernet Sauvignonia, Cabernet Francia ja Malbecia. Viininviljelyn perinteet ulottuvat tilalla 1500-luvulle, ja viinitilan vanhin rakennus on vuodelta 1582. Château Puybarbe oli italialaisen Orlandin suvun hallussa yli 60 vuotta, kunnes suomalainen pariskunta Riku ja Anna Väänänen osti sen vuonna 2018 – ja toi mukanaan ripauksen pohjoista intohimoa ja rohkeutta. Château Puybarbella tehdään kaikki alusta loppuun omin käsin: viiniköynnösten istutuksesta ja sadonkorjuusta kypsytykseen, pullotukseen, brändäykseen ja myyntiin saakka. Lisämaustetta tuo yhteistyö suomalaisen traktorivalmistajan Valtran kanssa ja suomalaiset maatalousalan opiskelijat auttavat vuosittain viininkorjuussa. Tila on saanut Biocyclic Vegan -sertifikaatin, joka painottaa kestävä ja vegaanista viljelyä sekä luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä.

VÄRI Vaaleankeltainen, oranssiin taittava väri.

TUOKSU Tuoksussa tuntuvat hunajameloni, raparperi, sitrushedelmät, tuore viikuna ja mineraalit.

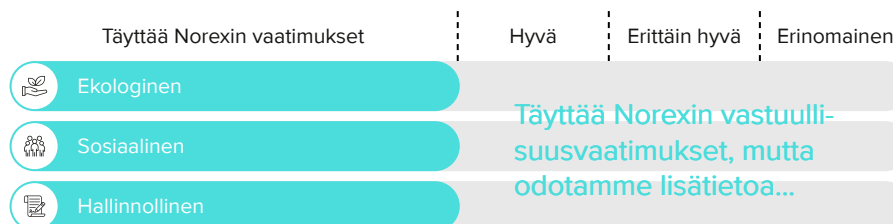
MAKU Maku on kuiva, ryhdikäs, herukkainen, notkean hedelmäinen, raikas, pitkä ja tasapainoinen.

KÄYTTÖVINKIT Papillon sopii kalaruokien, kanan, kalkkunan ja kasvisruokien seuraksi. Lohitartar on täsmäruoka tälle viinille, mutta oivallista on myös paahdettu munakoiso laadukkaan oliiviöljyn kanssa.



VIINITYYPPI	Valkoviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Merlot Cabernet Sauvignon	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Château Puybarbe	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	13%	TUOTENUMERO	286010

Norex Vastuullisuusmittari: Château Puybarbe



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



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI