

CHATEAU DE LIONNE GRAVES BLANC

"Persoonallinen"

Tarina Viinin alkuperämerkintä on AOC Graves Blanc. Sauvignon Blanc (70 %) ja Sémillon (30 %) -rypäleet puristettiin ilman kuorikontaktia ja mehu kävi viiniksi betonitankeissa, jossa sitä kypsytettiin käymisen jälkeen 4 kuukautta hienon sakan päällä. Kypsytyksen aikana sakkaa sekoitettiin (batonnage) päivittäin, jotta viini saisi rakennetta, kermaisuutta ja pysyisi raikkaana. Tuloksena on raikas, tuore Bordeaux-alkoviini, joka on parhaimmillaan seuraavan 2–3 vuoden aikana. Mikä miellyttävintä, persoonallisella viinillä on aito Graves-luonne.

Tuottaja Château de Lionne on perheomisteinen 37 hehtaarin viinitila Illatsissa Gravesin viinialueella, Bordeaux'n eteläpuolella. Tilan toiminnoista vastaa Véronique Smati. Hän ei kasvanut viinitarhojen keskellä, vaan toimi aiemmin antiikkialalla ja ravintolapäällikkönä. Vuonna 2007 hän hankki tilan yhdessä miehensä kanssa. Hän ympäröi itsensä osaavilla viinitarhatyöntekijöillä ja sai tuekseen enologin Grégory Dalla Liongan, joka valvoo päivittäistä työtä viinikellarissa. Tarhoilla vähennettiin kemikaalien käyttöä ja korjuussa siirryttiin poimimaan käsityönä. Sekoituksissa käytetään alueelle tyypillisiä rypäleitä Cabernet Sauvignon, Merlot ja Petit Verdot punaviineille sekä Sauvignon Blanc ja Sémillon valkoviineille ja tavoitteena ovat tuoreen hedelmäiset viinit, joita on nautinto juoda. Tila on sertifioitu HVE 3 -tasolle (korkea ympäristöarvo) ympäristöä kunnioittavien käytäntöjen ansiosta.

VÄRI Kullankeltainen väri taittaa vihreään.

TUOKSU Tyylikkäässä tuoksussa voi havaita kypsää sitrusta, melonia, valkoisia herukoita, persikkaa, litsiluumua, passionhedelmää ja yrttejä.

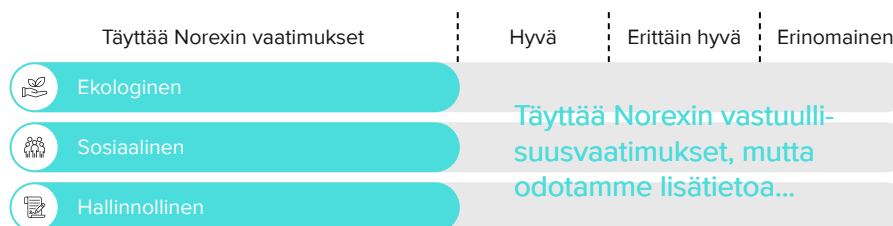
MAKU Maku on kuiva, runsaan hedelmäinen, persikkainen, mineraalinen, tasapainoinen ja persoonallinen. Pitkässä lopussa viipyilevät sitrus ja trooppiset hedelmät.

KÄYTTÖVINKIT Château de Lionne Graves Blanc sopii erinomaisesti meren antimien kera, valkoisen lihan kumppanina ja erilaisten salaattien kyytipoikana. Vuohenjuustosalaatti, parsarisotto tai kasviswokki ovat kelpo valintoja tälle viinille. Viini sopii myös hyvin aperitiiviksi.



VIINITYYPPI	Valkoviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Sauvignon Blanc 70% Sémillon 30%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Château de Lionne	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	11,5%	TUOTENUMERO	289004
SOKERIPITOISUUS	0,6 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Château de Lionne



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

