Ranska, AOC Bordeaux | 2016

CHÂTEAU DU MOULIN NOIR

Château du Moulin Noir

”Silkkinen herkutteluviini”



Tarina

Montagne-Saint-Émilion-viini kypsytetään ranskalaisissa tammitynnyreissä vuoden ajan, mikä tuo esiin sen upean hedelmäisen aromimaailman. Pehmeän, hedelmäkakkumaisen Merlot’n (60 %) hallitseva osuus, Cabernet Francin (30 %) runsaat tanniinit ja hienostuneisuus sekä Cabernet Sauvignonin (10 %) tiiviys ovat tämän klassikkoviinin olennaisia rakenneosia. Viininvalmistuksessa toimitaan perinteisiä menetelmiä kunnioittaen, jotta rypäleiden ominaispiirteet säilyvät ja terroirin potentiaali pääsee täysin oikeuksiinsa. Tämä herkutteluviini esittelee Bordeaux'n oikean rannan eleganssia ja syvyyttä

Tuottaja

Château du Moulin Noir on perinteinen Bordeaux’n oikean rannan viinitila, joka tuottaa laadukkaita, tyylikkäitä ja klassisia, pääosin Merlot-rypäleestä valmistettuja viinejä. Tilaa arvostetaan yhtenä alueensa parhaista. Montagne-Saint-Émilionissa sijaitsevan tilan 6,8 hehtaarin viinitarhat kasvavat savi- ja kalkkikivipitoisessa maaperässä ja istutustiheys on 6 000 köynnöstä hehtaaria kohden, mikä edistää keskittynyttä satoa ja parempaa laatua. Käyminen tapahtuu jäähdytetyissä ruostumattomissa terässäiliöissä 28 °C:n lämpötilassa. Ranskalaisista tammitynnyreistä 20–25 % vaihdetaan vuosittain. Tila on saanut nimensä keskiaikaisesta perheriidasta. Kaksi veljestä kiisteli isänsä perinnöstä, ja nuorempi veli oli äärimmäisen katkera siitä, että koko omaisuus päätyi vanhemmalle veljelle. Hän oli niin kateellinen, että poltti tilan maan tasalle – nimi Moulin Noir tarkoittaa ”mustaa myllyä”.

VÄRI Rubiininpunainen

TUOKSU Tuoksussa tuntuvat punaiset ja mustat hedelmät ja marjat, kuten mustat kirsikat, tummat luumut, mustaherukat ja boysenmarjat, lisänään sikarilaatikko, kaneli ja tammikypsytyksen tuoma vanilja.

MAKU Maku on täyteläinen, tyylikkään hedelmäinen, hienostuneen vivahteikas, pyöreä ja pehmeä kypsän hedelmäisyyden ja silkkisten tanniinien ansiosta. Monimuotoinen klassikko viipyilee suussa nahan ja vaniljan vuorotellessa lempeästi.

KÄYTTÖVINKIT Tämä hieno punaviini sopii erinomaisesti nautittavaksi punaisen lihan, esimerkkinä Filee Wellington tai peuranlihapata, paahdetun ankanrinnan tai kypsien juustojen kera. Grillattu mustekala tai paistettu tonnikala sopivat myös hienosti, samoin kana sienikastikkeessa. Kasvisruokana ihanteellisia olisivat munakoisoparmesaani tai linssipata.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Merlot 60% Cabernet Franc 30% Cabernet Sauvignon 10%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
		PULLON KOKO	0,75 l
		TUOTENUMERO	289005
VALMISTUTTAJA	Château du Moulin Noir		
ALKOHOLIPITOISUUS	14,5%		

Norex Vastuullisuusmittari: Château du Moulin Noir

Täyttää Norexin vaatimukset	Hyvä	Erittäin hyvä	Erinomainen
Ekologinen			
Sosiaalinen			

Täyttää Norexin vastuullisuusvaatimukset, mutta odotamme lisätietoa...

Hallinnollinen

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