Ranska, AOP Sancerre | 2025

SANCERRE BLANC LES BELLES VIGNES

”Raikas klassikko”

Tarina

Les Belles Vignes yhdistää taianomaisella tavalla kolme erityyppistä maaperää: Silex, Caillottes ja Terres Blanches. Ympärivuotinen työ tarhoilla, täsmällinen korjuu jokaisen tarhan omilla ehdoilla, täydellinen kypsyys, kevyt puristaminen, 3 - 4 viikon käyminen jäähdytetyissä tankeissa, kypsytys hienojakoisen sakan päällä ja hyvin kevyt suodatus ovat kaikki osia tämän huippuluokan Sancerren synnyssä. Taitava sekoittaminen on ehkä tärkein lopullisen viinin kannalta, sillä paletin osat tulevat kaikkiaan kahdeksalta Sancerren alkuperämerkinnän ala-alueelta. Les Belles Vignes on mittatikku muille.

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 kunniassa, mutta kellari on tänä päivänä varusteltu kuin viinitekijän taivas ja osaaminen yhdistyy päättäväisyyteen Fournierin kilvoitellessa maailman parhaiden viinien tasolla.

VÄRI Vaalea kullankeltainen väri.

TUOKSU Tuoksu on klassikko: juuri leikattua ruohoa, yrttejä, mustaherukan lehtiä, raikasta limettiä ja mineraaleja.

MAKU Maku on kuiva, hienostuneen hedelmäinen, yrttinen, viheromenainen, herukkainen, pitkä ja tasapainoinen. Tyypikäs ja sopusuhtainen.

KÄYTTÖVINKIT Sancerre Les Belles Vignes on sitruuna-lime aromeineen omimmillaan merellisten herkkujen parina. Osterit, ravut, katkaravut, hummerit, taskuravut ja simpukat, mutta toki myös alueen Crottin de Chavignol -vuohenjuusto, ovat kaikki täysosumia.

VIINITYYPPI	Valkoviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Sauvignon Blanc 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Domaine Fournier Pere & Fils	**PULLON KOKO**	0,75 l
		TUOTENUMERO	232001
ALKOHOLIPITOISUUS	13%		
SOKERIPITOISUUS	1,53 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Domaine Fournier Pere & Fils

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