

ROCOCO ROUGE 2018

Bruno Dubois



ALUE: Saumur-Champigny, Loire, Ranska

SERTIFIKAATTI: Luomu ja Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Cabernet Franc

MAAPERÄ: Savi, kalkkikivi, liitukivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: 100 % destemmed, maseraatio 3vko
betonisammiossa; kypsytytys 10kk betonissa

SUODATUS/KIRKASTUS: Ei

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa vadelmaa, orvokkia, mustaherukkaa, tupakkaa; harmoninen ja ilmeikäs viini, joka edustaa hienosti rypälettä ja tuotantoaluetta

TUOTTAJA: Bruno Dubois haluaa valmistaa viiniä, jossa ihmisen väliintulo on mahdollisimman vähäisessä roolissa. Vuonna 2002 Brunon isä ja setä luovuttivat perheen 11 hehtaaria viinitarhoja kattavan tilan hänen hoitoonsa. Sitä ennen Bruno oli työskennellyt edesmenneen Marcel Lapierrin viinitarhoilla ja viinikellarissa. Tuona aikana hän omaksui Lapierrin filosofian ja intohimon alkuvaiheja kohtaan. Vuonna 2012 Brunon viinitarhat saivat luomusertifikaatin ja 2015 niille myönnettiin Demeter-merkki.

