

ZACM' ORANGE 2018

Causse Marines



ALUE: Gaillac, Ranska

SERTIFIKAATTI: Biodynaaminen (Demeter)

RYPÄLEET: Mauzac

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: Noin kolmen viikon käyminen kuorineen luonnonhiivoilla, malolaktinen käyminen, kypsytytys tammitynnyreissä 7kk

SUODATUS/KIRKASTUS: Ei / pullossa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Moniulotteinen viini, jonka sopivasti napakat tanniinit tekevät siitä mainion ruokajuoman, joka kehittyy pitkin iltaa

TUOTTAJA: Domaine Causse Marines on 15 hehtaarin biodynaamisesti viljelty tila, jota hallinnoivat Patrice Lescarret ja Virginie Maignien. Patrice aloitti tilan toiminnan vuonna 1993, työskenneltyään ensin vuosia Sancerressa ja Provencessa. Causse Marinesin viinitarhoilla kasvaa hyvin vanhoja viiniköynnöksiä, jotka ovat peräisin toisen maailmansodan ajalta. Patrice ja Virginie kasvattavat pääasiassa alkuperäisiä rypälelajikkeita, kuten Mauzacia, Loin de L'Oeilia, Ondencia ja Braucolia, mutta heillä on myös Syrah-istutuksia. Heidän filosofiansa on yksinkertainen: huolehdi maasta ja anna viinien valmistaa itsensä.

