

MAËLLE BLANQUETTE DE LIMOUX 2018

Chateau Marco



ALUE: Limoux, Languedoc, Ranska

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Mauzac (90 %), Chardonnay, Chenin Blanc

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin lokakuun alussa

KÄYMINEN: Puristuksen yhteydessä osa mehua otetaan säilyyn toisen käymisen aloittamista varten. Viini käy hitaasti terästankeissa luonnonhiivoilla. Toista käymistä varten viiniin lisätään talteen otettua mehua, jonka seurauksena viini käy uudelleen ja siihen kehittyy tyylikkäätkuplat

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Viheromenaa, päärynää, sitruksisuutta; tasapainoisen hapokas ja hedelmäinen

TUOTTAJA: Pyreneiden juurella, Auden maakunnassa, 350m korkeudessa sijaitsee Marc Leseneyn viinitila, Château Marco. Tilalla on harjoitettu luomuviljelyä jo 35 vuoden ajan. Marc noudattaa permakulttuurin periaatteita, ja suunnittelee näin viiniviljelynsä luontoa kunnioittaen. Tilalla harjoitetaan muun muassa väliviljelyä. Seudun mikroilmasto soveltuu etenkin valkoisten rypäleiden viljelyyn. Sadonkorjuu suoritetaan käsin aamulla, jolloin rypäleet ovat raikkaimmillaan.

