

LA QUINTESSENCE 2011

Domaine de Juchepie



ALUE: Anjou, Loire, Ranska

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: 100 % Chenin Blanc, botrytis

MAAPERÄ: Vulkaaninen liuskekivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: Käyminen luonnonhiivoilla tammitynnyreissä, hidas puristaminen, 26kk kypsytyksessä käytetyissä tammitynnyreissä

JÄÄNNÖSSOKERI: 210g/l

KOKO: 0,50 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Syvä ja monipuolinen tuoksu tarjoilee karamellisoituja hedelmiä, eksoottista passionhedelmää, viikunoita ja manteleita; tiiviissä ja raikkaan hapokkaassa maussa yhdistyy kaunis hedelmäisyys ja kukkaisuus

TUOTTAJA: Belgialainen liikemies Eddy Oosterlinck-Bracke muutti Faye-d'Anjouin kylään Coteaux du Layonin appellaation alueelle vuonna 1985. Vaimonsa kanssa he ostivat maatalon, ja jonkin ajan kuluttua alkoivat työstää tilan viiniviljelmää luonnonmukaisin menetelmin. Vuodesta 2007 tila on toiminut biodynaamisesti, ja hehtaareja tarhoille on kertynyt 6. Appellaatio on tunnettu jalohomeisista Chenin Blanc rypäleistä tehdyistä makeista viineistä. Eddy ei lisää viineihinsä sokereita, vaikka se olisikin alueella sallittua. Hän valmistaa Chenin Blancista myös satunnaisesti kuivia, mineraalisia ja tasapainoisia valkoviinejä.

