

AKMENINE 2016

Sébastien Riffault



ALUE: Sancerre, Loire, Ranska

SERTIFIKAATTI: Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Sauvignon Blanc, noin 30 % rypäleistä jalohomeisia

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: direct press, käyminen luonnonhiivoilla käytetyissä tammitynnyreissä, malolaktinen käyminen

KYPSYMINEN: 12kk hiivasakan päällä + 24kk käytetyissä tammitynnyreissä, ei kirkastusta, suodatusta tai sulfiittisäystä

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa sokeroituja hedelmiä, kukkaisuutta, mineraalisuutta, pähkinäisyyttä; täyteläinen ja pehmeä, ilahduttava hapokkuus tasapainottaa hedelmäisyyttä, monipuolinen ja viiptyilevä

TUOTTAJA: Sébastien Riffault otti viinitarhan vastuun isältään vain 21-vuotiaana. Hän aloitti 2 hehtaarin suuruisella palstalla, sillä Sancerren alueella ei ollut yleistä noudattaa luonnonmukaisia tai biodynaamisia käytäntöjä. Tänäkin päivänä Sebastienin tarhat ovat tunnistettavissa jo kaukaa, sillä viiniköynnösten välit ovat istutettu värikkäillä kukilla ja yrteillä. Hehtaareja Sebastienille on kertynyt vuosien saatossa 12. Hän aloittaa sadonkorjuun paljon alueen keskiarvoa myöhemmin, sillä hän haluaa tuoda esiin Sauvignon -rypäleen sen puhtaimmassa muodossa.

