

RAUDONAS 2016

Sébastien Riffault



ALUE: Sancerre, Loire, Ranska

SERTIFIKAATTI: Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Pinot Noir, 20-30 % rypäleistä jalohomeisia

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: 10pv kuorikontakti kokonaisina terttuina, käyminen luonnonhiivoilla terästankeissa

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

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Energisen aromaattinen, intensiivistä vadelmaa ja muita punaisia marjoja; pehmeä, miellyttävä ja helposti juotava PN

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.

