



SKEVELDRA 2015 Sébastien Riffault



ALUE: Sancerre, Loire, Ranska

SERTIFIKAATTI: Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Sauvignon Blanc, noin 50 % rypäleistä jalohomeisia

MAAPERÄ: Piikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: hidas käyminen (3kk) tammitynnyrissä luonnonhiivoilla, malolaktinen käyminen

KYPSYMINEN: 36kk käytetyissä tammitynnyreissä, ei kirkastusta, suodatusta tai sulfiittisäystä

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa herkkiä aromeja, teetä ja kypsiä hedelmiä sekä maanläheisiä vivahteita, kuivattuja yrtejä ja kukkia, hunajaa. Maku raikas, mineraalinen, hapokas ja pitkä

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.

