



RASDU 2018 Causse Marines



ALUE: Gaillac, Ranska

SERTIFIKAATTI: Biodynaaminen (Demeter)

RYPÄLEET: 100 % Duras

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: Käyminen luonnonhiivoilla viileässä reilu 5 viikkoa, pigeage eli punch down (kuorikorkin painaminen alas, perinteisesti jaloilla); osa viinistä kypsyy pienissä tammitynnyreissä, osa teräksessä

SUODATUS/KIRKASTUS: Ei / pullossa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: Luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa kypsää, hillomaista karhunvatukkaa, nahkaisuutta, männynpihkaa, veriappelsiinia; täyteläinen mutta korkean hapokkuuden ansiosta myös erittäin raikas

TUOTTAJA: Domaine Causse Marines on 15 hehtaarin biodynaamisesti viljelty tila, jota hallinnoivat Patrice Lescarret ja Virginie Maignien. Patrice aloitti tilan toiminnan vuonna 1993, työskenneltyään ensin vuosia Sancerressa ja Provencessa. Causse Marinesin viinitarhoilla kasvaa hyvin vanhoja viiniköynnöksiä, jotka ovat peräisin toisen maailmansodan ajalta. Patrice ja Virginie kasvattavat pääasiassa alkuperäisiä rypälelajikkeita, kuten Mauzacia, Loin de L'Oeilia, Ondencia ja Braucolia, mutta heillä on myös Syrah-istutuksia. Heidän filosofiansa on yksinkertainen: huolehdi maasta ja anna viinien valmistaa itsensä.

