



## LAETIFICAT 2018 Chateau Marco



ALUE: Limoux, Languedoc, Ranska

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Chenin Blanc (80 %), Mauzac

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: Direct press, käyminen käytetyissä tammitynnyreissä, malolaktinen käyminen; kypsytyks 10kk käytetyissä tammitynnyreissä

LISÄTTYJÄ SULFIITTEJA: alle 40mg/l

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Kypsää omenaa ja päärynää, kevyt paahteisuus; hieno tasapaino täyteläisyyden ja raikkauden välillä

TUOTTAJA: Pyreneiden juurella, Auden maakunnassa, 350m korkeudessa sijaitsee Marc Leseneyn viinitila, Château Marco. Tilalla on harjoitettu luomuviljelyä jo 35 vuoden ajan. Marc noudattaa permakulttuurin periaatteita, ja suunnittelee näin viiniviljelynsä luontoa kunnioittaen. Tilalla harjoitetaan muun muassa väliviljelyä. Seudun mikroilmasto soveltuu etenkin valkosten rypäleiden viljelyyn. Sadonkorjuu suoritetaan käsin aamulla, jolloin rypäleet ovat raikkaimmillaan.

