

COTEAUX CHAMPENOIS 2018

Robert Barbichon



ALUE: Champagne, Ranska

SERTIFIKAATTI: Luomu, biodynaaminen (Demeter)

RYPÄLEET: 100 % Pinot Noir, tilan vanhimmilta tarhoilta

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: Tuotanto vain parhaina vuosina, 28h maseraatio, käyminen ja kypsytys käytetyissä tammitynnyreissä 12kk

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Runsasta metsämansikkaa, kirsikkaa, granaattomenaa; maussa hedelmäistä marjaa, hienojakoista mineraalisuutta; raikas, rypälettä ja aluetta hyvin kuvastava viini

TUOTTAJA: Veljekset Thomas ja Maxime Barbichon edustavat uuden koulukunnan biodynaamista viljelyä Champagnessa. He työskentelevät suvun tarhoja neljännessä sukupolvessa Côte de Barin sydämessä, viljellen yhteensä 9 hehtaarin kokoista alaa kahdessa eri kylässä Seine joen varrella, Gyè-sur-Seinessä ja Celles-sur-Ourcessa. 18 tarhaa, joista 70 % etelään suuntautuvia, sijaitsevat uniikin mikroilmaston alueella, jolle tyypillistä merellisen ilmaston tuottamat säännölliset sateet, joiden määrää kontinentaalinen ilmasto kohtuullistaa. Tämä luo erinomaiset olosuhteet viininviljelylle.

