

# LES QUARTERONS 2020

## Sébastien Riffault



ALUE: Sancerre, Loire, Ranska

SERTIFIKAATTI: Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Sauvignon Blanc

MAAPERÄ: Savinen kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: Kevyt puristaminen, hidas käyminen (3kk) terästankeissa luonnonhiivoilla, malolaktinen käyminen

KYPSYMINEN: 24kk terästankeissa hiivasakan päällä, ei kirkastusta tai suodatusta, pieni sulfiittisisäys pullotuksessa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa valkoisia kukkia, sitrushedelmää, villiyrtejä, hunajaisuutta; intensiivinen ja monitahoinen, raikas ja mineraalinen, maku säilyy ja rikastuu suussa pitkään

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.

