

CERDON MÉTHODE ANCESTRALE SEC

Renardat Fache



ALUE: Bugey, France

RYPÄLEET: 85% Gamay, 15% Poulsard

MAAPERÄ: Runsaasti kalkkia sisältävää savimaata, rinteet viettävät koilliseen.

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: Rypäleet murskataan ja saavat käydä luonnon hiivoilla. Viini pulloetaan kevyen suodatuksen myötä, ennenkuin alkoholi käyminen on valmis. Näin ollen jälkikäyminen pullossa tapahtuu rypäleen omilla hiivoilla ja sokereilla.

JÄÄNNÖSSOKERI: 14g/litra

SUODATUS: Kyllä

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Vaalean punertava kirkas väri, tuoksu on sitruksinen ja intensiivisen marjainen. Kevyet ja tyylikkäätkuplat täyttävät suun; maku jatkuu marjaisena, ja napakan hapokkuutensa ansioista pikku jämsokeri ei juuri menoa haittaa.

TUOTTAJA: Renardat-Fâchen tilaan kuuluu 12 hehtaarin viljelykset, joilla kasvaa 2/3 Gamayta ja kolmannes sadosta Poulsardia. Poulsard on lähes yksinomaan Jurassa kasvava lajike, joka on hyvin haastava lajike viljellä. Elie haluaa ehdottomasti säilyttää Poulsardin, koska se antaa viinille ainutlaatuisen maun. Koko Bugeyssa kasvaa vain 8 hehtaaria Poulsardia, joista kolme kuuluu Renardat-Fâchelle. Renardat-Fâchen tila on ollut luomu vuodesta 2011 lähtien.

