

CERDON MÉTHODE ANCESTRALE 2020

Renardat Fache



ALUE: Bugey, France

RYPÄLEET: 58 % Gamay, 42 % 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: 45g/litra

SUODATUS: Kyllä

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Kirkas punertava väri lupaillee marjaisaa meininkiä! Tyylikkääts kuplat siivittelevät lasista kypsän mansikan sekä kirsikan aromeita; maku on ihanan kesäinen, jäännössokeria kompensoi kieltä kutitteleva hapokkuus, jälkivaikutelma on erittäin tyylikäs ja raikas.

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.

