



OLIVIER COHEN

Deferlante Blanche

ALUE: Languedoc, Ranska

VILJELY: Luonnonmukainen, permakulttuurijattelu

RYPÄLEET: Chenin Blanc

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittu käsin

KÄYMINEN: Direct press, käyminen terästankissa. Pullotus ennen kuin viini on käynyt loppuun. 7g/litra jämsokrua -> pikku kupla.

SUODATUS / KIRKASTUS: Ei, ei lisättyä sulfiittia

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Suodattamaton helkan keltainen väritään. Funky ja luonteikas tuoksu; maku on raikas ja hedelmäinen, oikea janon sammuttaja!

TUOTTAJA: Olivierin kiinnostus viineihin ja viinivalmistukseen alkoi hänen työskennellessään Nizzan kuuluisissa alkuviinibaareissa, La Part Des Angesissa ja Vinivoressa. Hän aloitti työskentelyn omilla tarhoillaan vuonna 2013, jolloin hänen onnistui ostamaan Argelliensin alueelta muutaman erittäin kiinnostavan tarhan erilaisilla maaperillä ja ominaisuuksilla. Lähestymistapa tilan hoitoon on luontoa kunnioittava, ja Cohen pitääkin permakulttuuri-periaatetta elinehtona tänä päivänä, jos haluaa valmistaa hyvää viiniä.