



OLIVIER COHEN

Deferlante 2020

ALUE: Languedoc, Ranska

VILJELY: Luonnonmukainen, permakulttuurijattelu

RYPÄLEET: Merlot, Carignan ja Ugni Blanc

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittu käsin

KÄYMINEN: Merlot: direct press juice johon lisätään Carignan ja Ugni Blanc kokonaisina terttuina maseroitumaan muutamaksi päiväksi, jonka jälkeen prässäys.

SUODATUS / KIRKASTUS: Ei, 10 mg/litra lisättyä sulfiittia juuri ennen pulloitusta.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoretta punaista hedelmää, ripaus kirpeyttä ja janon sammuttavaa happamuutta. Raikas, syvä ja energinen

TUOTTAJA: Olivierin kiinnostus viineihin ja viininvalmistukseen alkoi hänen työskennellessään Nizzan kuuluisissa alkuviihbaareissa, La Part Des Angesissa ja Vinivoressa. Hän aloitti työskentelyn omilla tarhoillaan vuonna 2013, jolloin hänen onnistui ostamaan Argeliersin 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.