

JO BRUT NATURE Château Tirecul la Gravière



ALUE: Monbazillac, Ranska

VILJELY: Luonnonmukainen

RYPÄLEET: Semillon & Chenin

MAAPERÄ: Kalkkikiveä & savea

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: Luonnollinen käyminen villihiivoineen.
Kypsytyks pullossa.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

TUOTTAJA: Château Tirecul la Gravière on Claudie ja Bruno Bilancinin luotsaama viinitila Monbazillacissa Ranskassa. Pariskunta on tehnyt töitä tilalla jo kolmen vuosikymmenen ajan ja teki siirtymän luomuviini tuotantoon vuonna 2009. Tila on niittänyt mainetta erityisesti jalohomeisten jälkiruokaviinien ansiosta.

Viinitila on yhdeksän hehtaarin kokoinen. Köynnökset kasvavat rinteillä, pohjoisen ja idän ilmansuuntiin, joka luo otolliset olosuhteet rypäleiden hitaalle kypsymiselle. Maaperä on savea ja kalkkikiveä, ja rinteillä kasvavat köynnökset luovat kuin itsestään salaojituksen. Erityisen tärkeää jalohomeen kehittymiseen on savinen maaperä, joka auttaa ylläpitämään maaperän kosteuden.

