



VINDIREKT
Laatuviinien
maahantuojaja

Cuvée Rosé Brut Nature

CHAMPAGNE RUPPERT-LEROY, CHAMPAGNE, RANSKA



Väliaikaisesti loppu

Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12 %
Luonnehdinta	Aromeissa kirsikoita, luumua, veriappelsiinia, kanelia ja pippuria.
Viinialue	Pääosin Les Cogneaux -tarhalta.
Muuta	Rosé de Saignée-menetelmä. Alkoholikäyminen kestää 9kk ja spontaani malolaktinen käyminen sallitaan. Pullokypsytyks hiivasakoilla 18-20 kuukautta ennen korkinvaihtoa, jonka yhteydessä ei lisätä sulfitteja.
Pullokoko	0,75
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko

Champagne Ruppert-Leroy

CHAMPAGNE, RANSKA

Bénédicte Leroyin vanhemmat asettuivat 1975 Essoyesiin lammastarhoiksi. 80-luvulla kävi ilmi, että heidän tiluksilleen on mahdollista istuttaa viiniköynnöksiä. Vähitellen viinitarhoja kertyi 4ha, mutta sato myytiin paikalliselle osuuskunnalle. Kun Bénédicte'n isä halusi jäädä eläkkeelle ryhtyi hän luotsaamaan domaine'a jätettyään työnsä liikunnanmaikkana. Tarhoilla siirryttiin luomuviljelyyn (sertifikaatti vuodesta 2013) ja sekä tarhoilla että kellarissa noudatetaan biodynaamisuuden (Demeter vuodesta 2014) periaatteita.

Palstat vinifoidaan erikseen ja menetelmät ovat mm. seuraavat: viinin siirtämiseen käytetään painovoimaa, sulfitteja ei olla lisätty vuosikerrasta 2013 lähtien, viinit saavat käydä luonnonhiivoilla, viinejä ei suodateta eikä pullottaessa tehdä sokerinlisäystä. Viinit kypsyvät hiivasakan päällä vähintään 9kk ennen pullotusta ja pullokypsytyks on vähintään 18-22 kuukautta.