



Antoine Sunier Régnié

2022

ANTOINE SUNIER, BEAUJOLAIS, RANSKA



Rypälelajikkeet	Gamay
Alkoholi	12,50 %
Ruokasuositus	Tartar, makkarat, leikkeleet, vaaleat lihat, juurekset.
Viinialue	AOC Regnie
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Kolme graniittipitoista viinipalstaa: Les Forchets, le Potet, Montmerond. Köynnösten ikä keskimäärin 45 vuotta. 8 kuukautta kestänyt kypsytyks hiivasakkojen kanssa käytetyissä tammitynnyreissä ja pieni osa sementtitankissa. Sulfiittien kokonaismäärä 15 mg/l.

Antoine Sunier

BEAUJOLAIS, RANSKA

Antoine Sunier oli useita vuosia töissä telealalla, mutta vietettyään suurimman osan vapaa-ajastaan isoveljensä Julienin vuonna 2008 perustamalla viinitilalla hän päätyi aloittamaan viiniopinnot Beaunessa. Työharjoitteluista molemmat hän suoritti luomutiloilla Château de Prémeaux'ssa ja Domaine Lapalulla. Näistä jälkimmäisen talon omistaja Jean-Claude Lapalu onkin ollut toinen suurimmista innoittajista Antoinelle viinintuotannossa hänen isoveljensä ohella. Viinitarhojen ja rypäleiden hankinnassa isovelji olikin korvaamaton apu ja Antoine sai vuonna 2014 hankittua luomuviljeltyjä palstoja Régnién ja Morgonin Cru-kylien alueelta. Vuosikerrasta 2018 alkaen tuotantoon on kuulunut kolmaskin viini, palstaviini Morgon Montmerond. Morgonit ovat sertifioituja luomupalstoja ja Régnié pian saamassa sertifikaatin. Viininvalmistus on Beaujolais'n natusuuntauksen mukaista. Huolellinen rypälevalikointi alkaa jo tarhalla. Käyminen alkaa hiilihapon avulla kokonaisina terttuina luonnon hiivakannoilla. Viikon-kahden kuluttua käymisen alkamisesta mehu puristetaan hellävaraisesti ja siirretään kypsyttämään pääasiassa käytettyihin tammitynnyreihin ja pieni osa epoksipäällystettyihin betonisammioihin. 7-8 kuukauden kypsytyksen jälkeen viini pullotetaan ja vasta tässä vaiheessa tehdään ainoa sulfiittien lisäys, sekin erittäin maltillisesti.