



Bugey Blanc 'Les Côtes' 2018

YVES DUPORT, BUGEY, RANSKA  **Nat**

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,5 %
Kuvaus	“Fresh style of Chardonnay”
Luonnehdinta	Kirkkaan kullankeltainen väri. Tuoksu on täynnä sitrusta, valkoista persikkaa ja runsasta mineraalisuutta. Maku on kuiva, raikkaan hedelmäinen ja runsas mineraalisuus tuo viinin hyvää rakennetta ja pitkän jälkimaun.
Ruokasuositus	Klassiset äyriäisannokset, osterit, paistettu siika ja Beurre Blanc kastike, Bressen kana, keskivahvat juustot.
Viinialue	AOC Bugey. Yli 40-vuotiaat köynnökset, jotka kasvavat kalkkikivi-pohjaisella maaperällä.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko

Yves Duport

BUGEY, RANSKA

Maison Yves Duportin viinitalo sijaitsee vähemmän tunnetulla Bugeyn viinialueella Grosleen kaupungin ympäristössä, joka sijoittuu Beaujolaisin ja Savoien alueiden välimaastoon. Yves Duport viljelee noin 10 hehtaaria viinitarhoja biodynaamisin menetelmin Bugeyn kalkkikivi- ja saviperäisillä kukkuloilla. Tällä hetkellä perhetilaa pyörittävät jo neljännen sukupolven edustajat. Talon kokonaistuotanto vuosittain on noin 14 000 pulloa, pääosin keskittyen alueelle tyypillisiin uniikkeihin valkoviineihin sekä huippu cremanteihin. Talolla on myös pienet määrät Pinot Noir sekä Mondeuse köynnöksiä, joista valmistetut hapokkaat ja luonteikkaat punaviinit muodostat noin 20% talon tuotannosta.

Viinin viljely on tapahtunut alusta saakka täysin ilman kemikaaleja ja rikkamyrkkijä käyttäen ja Yves Duportin pääperiaatteena onkin säilyttää tarhojensa ekosysteemi mahdollisimman luonnonmukaisena ja koskemattomana. Kellarissa työskentely toimii ajatuksella “less is more” eli tarkoituksena on puuttua viinin valmistukseen mahdollisimman vähän; alkoholikäyminen luonnonhiivoilla, ei kirkastusta, ei suodatusta ja sulfiitin lisäys on todella vähäistä.