Domaine de la Pinte Savagnin Ouillé Arbois Magnum 2016



DOMAINE DE LA PINTE, JURA, RANSKA Nat

Rypälelajikkeet	Savagnin
Alkoholi	13,50 %
Luonnehdinta	Kullankeltainen melko syvä väri. Tuoksu on runsas ja avoin: kuivattua ananasta, kypsää aprikoosia, olkea ja paahtoleipää. Keskitäyteläinen suutuntuma on raikkaan hapokkuuden ansiosta pirteä ja energinen. Monipuolinen ja muuttuva maku jää tuntumaan pitkäksi aikaa.
Ruokasuositus	Paahteiset vaaleat lihat, tukevat vaaleat kalat, aromikkaat kovat ja puolikovat alppijuustot.
Pullokoko	150 cl
Muuta	Hyvin pieni satoisuus (n. 30 hl/ha), tarhat merkeli- ja kalkkikivipitoisella maaperällä. Lämpötilakontrolloitu valkoviinikäyminen villihiivoilla, 100 % malolaktinen. Kolmen vuoden kypsytys ouillé suurissa, neutraaleissa tammisammioissa. Vain kevyt suodatus.

Domaine de la Pinte

JURA, RANSKA

Jo 1800-luvulla perustetun Domaine de la Pinten voidaan katsoa saaneen uuden alkunsa vuonna 1953 kun Roger Martin istutti parikymmentä hehtaaria köynnöksiä palstoille, joilla ei Phylloxeran jälkeen oltu tehty uudelleenistutuksia. Nykyään talon johdossa on Rogerin poika, Pierre Martin, ja hehtaareja on 34, köynnösten uudelleenistutuksista johtuen näistä tosin vain 23 tuottaa viiniä tällä hetkellä. Pinten tarhat sijaitsevat Arbois'n alueella. Suuri osa palstoista on maaperältään sinistä merkeliä. Koska Savagnin menestyy tällaisessa maassa erityisen hyvin, on puolet Pinten köynnöksistä Savagninia. Noin kolmasossa on punaisia lajikkeita, Poulsardia, Trousseauta ja Pinot Noiria ja loput Chardonnayta ja Melon à Queue Rougea.
Tuotanto on ollut vuodesta 1999 alkaen luonnonmukaista ja vuoden 2009 jälkeen biodynaamista. Biodynaamisen viljelyn ansiosta rypäleissä esiintyy enemmän luonnon omia hiivakantoja ja se saa aikaan omaleimaisempia viinejä. Kellarissa pyritään mahdollisen vähäiseen manipulaatioon ja viininvalmistus on erittäin luonnollista.
Käyminen tapahtuu luonnonhiivoilla ja sulfiittien lisäys on hyvin maltillista. Kypsytys tapahtuu erikokoisissa tammiastioissa ja kypsytyksen kesto vaihtelee lajikkeittain: Poulsard vuoden ajan, Savagnin ouillé 3-5 vuotta, Vin Jaune vähintään kuusi vuotta ja kolme kuukautta, muut lajikkeet 18-24 kuukautta.