



Champagne Nowack La Tuilerie Blanc de Blancs Extra Brut 2016

CHAMPAGNE NOWACK, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,00 %
Luonnehdinta	Viini on käynyt vanhoissa tammisammioissa ja -tynnyreissä hitaalla spontaanilla käymisellä. Viiniä ei ole kirkastettu eikä suodatettu ja sen on annettu luonnollisesti viiletä käymisen jälkeen. 36 kk:n pullokypsytytys sakkujen kanssa.
Viinialue	Vandières, Marnen laakso
Pullokoko	75cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Palsta on lounaaseen viettävän rinteen alaosassa, missä maaperä on hiekkaa ja kalkkimaata.

Champagne Nowack

CHAMPAGNE, RANSKA

[Nowack](#)kien suvun juuret ovat Tsekeissä, mutta he ovat kasvattaneet viinirypäleitä Vandièresin alueella Marnen laaksossa vuodesta 1795 lähtien. Ensimmäiseen maailmojen sotaan asti he myivät rypäleensä ja keskittyivät rakennustiilien valmistamiseen. Kuitenkin ennen asevelvollisuutensa täyttööä Ferdinand Nowack päätti valmistaa oman samppanjansa, jotta hänen perheellään olisi tuloja perheen miespuolisten ollessa sotarintamalla. Sodan jälkeen he jatkoivat samppanjan valmistamista ja laajensivat tuotevalikoimaansa. 2012 vuodesta alkaen tilan vetovastuussa on ollut Flavien Nowack isänsä Frédéricin kanssa. Flavien pääsi enologi-opintojensa aikana tutustumaan Jacques Selossen samppanجاتilalla Anselme Selossen viininvalmistustapoihin ja inspiroitui niistä niin paljon, että aloitti vastaavan toiminnan palsta palstalta omilla tarhoillaan. Tämän lisäksi Flavien on syventynyt vaihtoehtoisiin viininviljelyllisiin keinoihin Fédération Régional de l'Agriculture Biologique'n työpajoissa.

Flavien: *"I really like the approach to use indicative plants to guide me in my vineyard practices. It made sense to let nature guide me."*

Flavienin isä Frédéric on kuitenkin vanhoillinen viininviljelijä eikä vielä täysin ole antautunut luonnon armoille, joten viinin valmistuksen aikana käytetään edelleen kuparisulfaattia ja sulfitteja, mutta vain kasviperäisiä luonnollisia lannoitteita.

Sadonkorjuu aloitetaan vasta rypäleiden ollessa kunnolla kypsiä. Käymiseen on käytetty 2014 vuodesta alkaen vain villihiivoja ja kaikkien viinien malolaktinen käyminen estetään.