



Garreliere Le Chenin de la Colline 2020

DOMAINE DE LA GARRELIÈRE, LOIRE, RANSKA  **Nat**



| | |
|-----------------|--|
| Rypälelajikkeet | 100% Chenin Blanc |
| Alkoholi | 13,00 % |
| Luonnehdinta | Kirkas kullan keltainen väri. Tuoksu on raikkaan hedelmäinen ja mineraalinen. Maku on kuiva, erittäin hapokas, mutta todella elegantti ja kaunis Chenin. |
| Ruokasuositus | Tyylikkääts kala- ja äyriäisruoat, kermaiset pastat ja risotot, sienet ja miedosti maustetut itämaiset ruoat. |
| Viinialue | AOC Touraine. Rypäleet on kerätty yli 25-vuotiaalta tarhulta, jossa maaperä on pääosin savea ja kalkkikiveä. |
| Pullokokoko | 75 cl |
| Laatikkokokoko | 6 kpl/laatikko |

Domaine de la Garrelière

LOIRE, RANSKA

[Domaine de la Garrelière](#) viinitila ja tarhat sijaitsevat pienen Richelieun kylän ja Chinonin alueen läheisyydessä Tourainen eteläosassa. Viininviljelijä pariskunta Pascale ja Francois Plouzeau perustivat Domaine de la Garrelière vuonna 1973 ja tällä hetkellä he viljelevät biodynaamisilla menetelmillä 20 hehtaaria tarhoja Tourainen appellaation alla. Talo tuottaa pääasiassa valkoviinejä klassisista Loiren laakson lajikkeista, mutta tuotannossa on myös jonkun verran herkullisen juotavia ja freesejä punaviinejä.

Francois on koreilematon mutta intohimoinen persoona ja hänen viininsä kuvastavat loistavasti hänen persoonaan. Tyypillisesti Francois jättää sadonkorjuun vasta Lokakuuhun, jotta rypäleet olisivat täydellisen kypsiä ja hän pitää tarhojensa satoisuudet hyvin matalina alueen normaaleihin satoisuuksiin verrattuna. Francoisilla on myös tapana kypsyttää viinejään pitkään hiivasakan kanssa ja antaa viiniensä käydä malolaktisen käymisen luonnollisesti. Nämä kaikki seikat sekä Francoisin todella vähäinen sulfiitin lisäys tuottavat herkullisen rakenteikkaita, puhtaan hedelmäisiä, huikean mineraalisia ja pitkämakuisia viinejä, jotka ovat nostaneet Domaine de la Garrelière Loiren alueen yhdeksi kirkkaimmista tähdistä.

Garrelière viinien etiketit suunnittelee aina paikallinen nuori taiteilija ja etiketit ovat yleensä hyvällä huumorilla maustettuja ja niiden tarkoitus on kuvastaa myös viinin luonnetta.