



# Garreliere Le Rouge des Cornus 2017

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



Rypälajikkeet	100% Cabernet Franc
Alkoholi	13,0 %
Luonnehdinta	Tumma puolukan punainen väri. Tuoksu on puhdasta ja raikasta Cabernet Francia; kirsikkaa, vadelmaa, hieman paprikkaa ja lihaisuutta. Maku on keskitäyteläinen, raikkaan hedelmäinen ja kesäinen.
Ruokasuositus	Linturuoat, pitkään haudutetut liha- ja kasvispadat, nautan ja vasikan maksa, pateet ja miedot juustot.
Viinialue	AOC Touraine
Laatikkokokoko	12 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 Garrelièren 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 persoonaa. 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 Garrelièren Loiren alueen yhdeksi kirkkaimmista tähdistä. Garrelièren viinien etiketit suunnittelee aina paikallinen nuori taiteilija ja etiketit ovat yleensä hyvällä huumorilla maustettuja ja niiden tarkoitus on kuvastaa myös viinin luonnetta.