



Moulin Touchais 1994

MOULIN TOUCHAIS, LOIRE, RANSKA

Rypälelajikkeet Chenin Blanc

Alkoholi 13,50 %

Lehdistö **92/100p Vinous:** *The 1994 Coteau du Layon offers an intriguing range of sweet tobacco, dried flowers, candied orange peel and earthy notes. Time in bottle has given the 1994 notable complexity, but it also retains a palpable sense of firmness that differentiates it from the lush 1997 taste alongside it. Even though the 1994 has the depth and character of a 25 year-old Coteaux du Layon, it also has the sense of reserve that I find intriguing. It's the sort of wine that demands the attention of the taster. The 1994 is a touch rustic, and yet immensely pleasing.*

Pullokoko 75

Muuta Vaikeiden olosuhteiden vuosikerta. Kevyt ja raikas viini, joka on nyt hyvässä juomakunnossa. Sokeria vain 70 g/l.



Moulin Touchais

LOIRE, RANSKA

Vuodesta 1787 Touchaisin perheen omistuksessa ollut viinitalo on kahdeksan sukupolven jälkeen edelleen perheen hallussa. Anjoun kätkeyty aarre tuottaa viinejä 145 hehtaarin alalla ja vaikka vain 35 hehtaaria on pyhitetty makeiden Chenin Blanc viinien valmistukseen, ovat ne viinejä joista talo erityisesti tunnetaan. Moulin Touchaisin tarhat sijaitsevat Layon-joen yläjuoksulla kauempana Loiresta. Siellä ei ole yhtä kosteaa ja rypäleet eivät saa niin helposti jalohometartuntaa. Moulin Touchaisin viinit ovatkin usein konsentroituneet kuivumalla köynnöksessä ilman jalohometta. Sadonkorjuu tehdään vaiheittain niin, että noin 20% rypäleistä kerätään jo 80 päivää köynnöksen kukkimisen jälkeen, jolloin rypäleet eivät ole vielä täysin kypsiä. Loput rypäleet korjataan ylikypsinä useammassa erässä 100-120 vuorokautta köynnöksen kukkimisen jälkeen. Tällä pyritään takaamaan viinien raikkaus, moniulotteisuus ja pitkäikäisyys. Viini ei vietä ollenkaan aikaa tammessa ja pullotus tapahtuu jo sadonkorjuuta seuraavana keväänä. Ennen myyntiin laskemista pullot vanhenevat vähintään kymmenen vuotta tuottajan kellarissa.