Moulin Touchais 1997

MOULIN TOUCHAIS, LOIRE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chenin Blanc
Alkoholi	14,00 %
Lehdistö	**95/100p Vinous:** *Starting to take on a deep golden hue, the 1997 Moulin Touchais Coteaux du Layon is a sensuous sweet wine (92g/L of residual sugar) that offers ripe and concentrated flavors of apricot jam, cooked oranges botrytis-derived spices (60% of the fruit was affected by botrytis, a high proportion for this wine). It is intense, rich and honeyed, coating the palate with its sucrosity. There's just enough acidity here to keep things going but it does not have the vivacious refreshment of cooler years, providing a weightier, fully charged expression. The finish is lengthy and fragrant.* **95/100p The Wine Spectator:** *Shows the power and depth of this great vintage, with a core of still-youthful mango, guava and creamed peach flavors streaming along, backed by light heather, honeysuckle and quince notes. The long finish is creamy and pure, displaying a lovely lining of brioche and lemon curd. Drink now through 2037. 1,750 cases made.*
Pullokoko	75 cl

Moulin Touchais

LOIRE, RANSKA

Vuodesta 1787 Touchaisin perheen omistuksesssa ollut viinitalo on kahdeksan sukupolven jälkeen edelleen perheen hallussa. Anjoun kätketty 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.