



Sous le Château Pinot Noir 'Terre Rouge' 2018

YVES DUPORT, BUGEY, RANSKA  **Nat**



Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Tumma ja läpikuultava rubiinin punainen väri. Tuoksu on hienovaraisen tyylikäs; kesäisiä marjoja, savuisuutta ja pientä 'sous bois' maamaisuutta. Maku on keskitäyteläinen, intensiivisen hapokas ja freesi. Viinin tanniinit ovat todella elegantit ja integroituneet.
Ruokasuositus	Ankanrinta mediumina, tyylikkää linturuoat metsäsienien kera, runsaat punalihaiset kalat, rilletet & pateet, kevyet juustot.
Viinialue	AOC Bugey. Pinot Noir-köynnökset kasvavat hyvin monimuotoisella (tuottajan mukaan 'chaotic') maaperällä, josta pääasiallisena maaperänä voi löytää savea ja kalkkikiveä.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	10 kuukauden kypsytyks neutraaleissa ranskalaisissa tammitynnyreissä.

Yves Duport

BUGEY, RANSKA

Maison Yves Duportin viinitalo sijaitsee vähemmän tunnetulla Bugeyn viinialueella Grosleen kaupungin ympäristössä, joka sijoittuu Beaujolaisin ja Savoien alueiden välimaastoon. Yves Duport viljelee noin 10 hehtaaria viinitarhoja biodynaamisilla menetelmillä Bugeyn kalkkikivi- ja saviperäisillä kukkuloilla. Tällä hetkellä perhetilaa pyörittävät jo neljännen sukupolven edustajat. Talon kokonaistuotanto vuosittain on noin 14 000 pulloa, pääosin keskittyen alueelle tyypillisiin uniikkeihin valkoviineihin sekä huippu cremanteihin. Talolla on myös pienet määrät Pinot Noir sekä Mondeuse köynnöksiä, joista valmistetut hapokkaat ja luonteikkaat punaviinit muodostavat noin 20% talon tuotannosta. Viinin viljely on tapahtunut alusta saakka täysin ilman kemikaaleja ja rikkamyrkkyjä käyttäen ja Yves Duportin pääperiaatteena onkin säilyttää tarhojen ekosysteemi mahdollisimman luonnonmukaisena ja koskemattomana. Kellarissa työskentely toimii ajatuksella "less is more" eli tarkoituksena on puuttua viinin valmistukseen mahdollisimman vähän; alkoholikäyminen luonnonhiivoilla, ei kirkastusta, ei suodatusta ja sulfiitin lisäys on todella vähäistä.