



Bourgogne Blanc Mechalots 2017

Sylvain Pataille aloitti viininviljelyn Burgundissa pienimuotoisesti yhden hehtaarin peltoalalla vuonna 1999. Tämä päivänä viljelykset kattavat noin 15 hehtaaria. Pataille on keskittynyt Côte d'Orin pohjoisnurkkaan Marsannayn alueelle ja onkin noussut yhdeksi tämän alueen kärkituottajista.

Viljelyssä ovat Bourgognen perinteiset rypäleet: Chardonnay, Pinot Noir ja Aligoté. Pataillen tuotanto on jo pitkään tapahtunut luonnonmukaisin menetelmin. Luomusertifikaatin tila sai vuonna 2008. Käytössä on myös biodynaamisia menetelmiä. Viinien käyminen tapahtuu villihiivoilla. Kypsytykseen käytetään uutta tammea 15-30% viinistä riippuen. Rikkiä lisätään viineihin ainoastaan pieni määrä pullotuksen yhteydessä.

Rypäleet tulevat Les Méchalotsin palstalta 0,3 hehtaarin alalta. Palsta sijaitsee rinteiden juurella. Maaperä on syvää tulvamaata. Maaperä antaa Sylvain Pataillen mukaan viiniin ihastuttavaa mineraalisuutta. Palsta onkin parhaimmillaan valkoviinin tuottamiseen. Viini kypsytetään villihiivoilla ja sitä kypsytetään 12-18 kuukautta vanhoissa tammitynnyreissä.

Rypäleet: Chardonnay (100%)

TUOTTAJA	Sylvain Pataille
MAA / ALUE	Ranska - Bourgogne
PULLOKOKO	0,75
HINTA	*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders : Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi
Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi