



## Monbazillac Cuvée du Château 2018

Grande Maison on makeisiin jälkiruokaviineihin erikoistunut tuottaja Monbazillacissa, Ranskassa. Tila on viljelty luonnonmukaisten ja biodynaamisten periaatteiden mukaisesti viiniä jo 1990 -luvun alusta alkaen. Kartanon 14 hehtaarin viinitarhat ovat enimmäkseen etelään päin. Tilan keskellä oleva järvi auttaa suojautumaan kevään pakkasilta, tasoittaa kesälämpötiloja ja edistää jalohomeen kehittymistä kun rypäleet ovat kypsiä. Viinitarhojen maaperässä yhdistyvät kalkkikivi, savi ja piikivet.

Viinirypäleet korjataan käsin ja viedään kellariin pienissä, enintään 10 kilon erissä hapettumisen estämiseksi. Hedelmät puristetaan varovasti pneumaattisessa puristimessa ja asetetaan välittömästi suojakaasun alle. Mehu kirkastuu luonnollisesti. Viini käytetään villihiivoilla uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Viini myös kypsytetään uudessa tammessa kahden-kolmen vuoden ajan.

Monbazillac Cuvée du Château on jalohomeisista rypäleistä valmistettu makea jälkiruokaviini.

Rypäleet: Semillon 60%, Sauvignon Blanc 20%, Muscadelle 20%

Jäännössokeri: 140 g/l

Hapot: 6,0 g/l

TUOTTAJA	Grande Maison
MAA / ALUE	Ranska - Monbazillac
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