

Crémant de Bourgogne Charme

Jean Paul Brunin viinitila - Terres Dorees - sijaitsee Beaujolais'n eteläosassa alueella, jota kutsutaan kultaisten kivien alueeksi. Alue sopii loistavasti Gamaylle kalkkikivimaidensa vuoksi. Jean-Paul hyödyntää näitä maita erityisesti vanhojen viiniköynnösten rypäleistä valmistetusta Gamay L'Ancienissa sekä Chardonnay-rypäleistä valmistetussa Beaujolais Blancissa. Brunilla on myös viinitarhoja useissa Cru Beaujolais -kylissä, mukaan lukien Moulin-a-Vent, Morgon ja Fleurie.

Brunin viinejä ei valmisteta Beaujolais Nouveaun tapaan hiilihappomaseraation avulla. Jean Paul tekee viininsä burgundin perinteisellä tyylillä korostaen hyvää rakennetta ja hapokkuutta. Nouveaulle tyypillistä banaanin makua ei näistä viineistä löydy. Rypäleet viljellään luonnonmukaisesti, lajitellaan käsin, poistetaan rangat ja käytetään luonnonhiivoilla kuorien kanssa 4-6 viikon ajan betoniastioissa tai neutraaleissa puusammioissa, riippuen viinistä ja vuosikerrasta.

Brunin Cremant on tehty Chardonnay-rypäleistä. Viiniköynnösten keski-ikä on 30 vuotta. Rypäleet kerätään käsin. Viini kypsyy käymisen jälkeen pullossa sakan päällä 24 kuukautta.

TUOTTAJA	Jean-Paul Brun
MAA / ALUE	Ranska - Beaujolais, 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