



Beaujolais Blanc Classic 2019

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 4-6 viikon ajan betoniastioissa tai neutraaleissa puusammioissa, riippuen viinistä ja vuosikerrasta.

Beaujolais Blanc on ensimmäinen Brunin valmistama viini. Se on 100% Chardonnay 80-vuotiaista viiniköynnöksistä, joita kasvatetaan savi- ja kalkkikivimailla. Viini käytetään ja kypsytetään ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa vaakatankeissa tavanomaisten pystytankkien sijaan. Tämä mahdollistaa viinille enemmän kosketuspintaa sakkaan, joka taas lisää viinin kermaisuutta. Beaujolais Blancin tuotannolle on varattu kahdeksan hehtaaria viljelymaata. Viini on käytetty villihiivoilla. Vain pieni määrä rikkiä käytetään pullotuksessa pitämään viini tuoreena. Suodatus on myös vähäistä, jolloin viini säilyttää hyvin hedelmä- ja muut aromit.

TUOTTAJA

Jean-Paul Brun

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