

Monthelie 1er Cru Clos Gauthey 2020

Philippe Pacalet on burgundilainen viininvalmistaja, joka tuottaa viininsä pitkälti intuitioonsa perustuen. Hän suosii mahdollisimman vähäistä puuttumista luontaiseen viinin valmistumiseen. Viinien käyminen tapahtuu avoimissa Grenier puusammiossa ilman rikin lisäämistä. Rypäleet käytetään luonnonhiivoilla. Valkoviineihin lisätään rikkiä vain hyvin pieni määrä pullottamisen yhteydessä.

Pacalet kertoo, että hänen viininvalmistustapansa on pitkälti samanlaista kuin hänen isoisänsä. Tavoitteena on ymmärtää luonnon omia prosesseja ja tunnistaa miten parhaiten hyödyntää eri palstojen tarjoamat laadukkaat raaka-aineet.

Pacalet'n viinit ovat tunnettuja siitä, että ne ilmentävät hienosti terroiria, josta rypäleet ovat peräisin. Tällä hetkellä Pacalet'lla on seitsemän hehtaaria vuokrattuja palstoja Côtes de Beaunen ja Côtes de Nuitsin alueella sekä kaksi palstaa Chablisissa. Tuotannossa on noin 30 eri viiniä.

Monthelie valmistetaan keskimäärin 25-vuotiaiden köynnösten rypäleistä. Käyminen ja malolaktinen käyminen tapahtuvat vanhoissa tammityynyreissä. Viini kypsyy 13 kuukauden ajan tynnyreissä hiivasakan päällä ilman rikkilisää.

Rypäleet: Chardonnay (100%)

TUOTTAJA	Philippe Pacalet
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