



## Corton Charlemagne Grand Cru 2020

Philippe Pacalet on burgundilainen viinivalmistaja, 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 viinivalmistustapansa 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.

Corton Charlemagne Grand Cru rypäleet ovat peräisin keskimäärin 60-vuotiaista köynnöksistä. Viinit on käytetty villihiivoilla. Käyminen ja malolaktinen käyminen ovat tapahtuneet tammitynnyreissä. Viinejä on kypsytetty 14 kuukauden ajan hiivasakan päällä.

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