



Ladoix Blanc 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.

Ladoix Blanc: coming from « Toppe d Avignon » parcel, composed by clay soil that covers a bed of Comblanchien limestone rocks on a gentle South-oriented slope. Gourmand and fresh, its notes of grilled pear and white flowers give place to a wide, generous mouthfeel that is straight and mineral.

Soil and climate

The "Toppe d'Avignon" is located on a gently sloping slope facing south. The clay soil rests on limestone rocks known as Comblanchien .

Grape variety

Chardonnay, qualitative rootstock 161-49.

Vineyard

Average age: 30 years, 10,000 plants / ha. Yield: 40hl / ha

Viticulture

Environmentally friendly and sustainable

Vinification

Pressing in whole grapes with a light settling followed by immediate setting in piece. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts and malolactic in barrels.

Maturation
On lees, reductive aging in barrels without racking, with riddling without SO2 for 12 months.

Tastings
Gourmet and fresh, its notes of grilled pears and flowers give way to a full, straight and mineral palate.

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