



## Rully Rouge La Chaume 2019

Jean-Yves Devevey on Burgundilainen viinintuottaja, joka 1990-luvulla palasi Demignyyn vanhalle sukutilalleen ja aloitti viinintuotannon tilalla. Deveveyllä on nykyään kahdeksan hehtaaria luonnonmukaisesti viljeltyjä viiniköynnöksiä Côte de Beaunessa, Hautes Côtes de Beaunessa ja Côte Chalonnaisessa. Omien palstojen tuotannon täydentämiseksi Jean-Yves ostaa viinirypäleitä myös muutamalta alueen tunnolliselta pienviljelijältä.

Devevey on tuottanut viininsä luonnonmukaisesti vuosituhatien alkuvuosista lähtien. Virallisen luomusertifikaatin tila sai vuonna 2014. Jean-Yves kokeilee viljelyssä myös biodynaamisia menetelmiä ja valikoi niistä omaan viinintekotyylinsä toimivimmat. Rikkidioksidia Jean-Yves käyttää tilan viineissä hyvin vähän. Uutta tammea hän ei juurikaan käytä viiniensä kypsyttämisessä.

Jean-Yves viljelee Rully Rougen rypäleitä 1,45 hehtaarin palstalla. Maaperä on kalkkikiven sekaista savea. Pinot Noir -köynnökset ovat noin 50 vuoden ikäisiä. Viini puristetaan osittain rankojen kanssa ja sitä käytetään 2 viikon ajan tankeissa. Viiniä kypsytetään 17-18 kuukauden ajan tammitynnyreissä.

Rypäleet: Pinot Noir (100%)

TUOTTAJA	Jean-Yves Devevey
MAA / ALUE	Ranska - Bourgogne
PULLOKOKO	0,75
HINTA	*

\* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

**Tilaukset / orders :** Tuomo Laitinen 040 761 4933 [tuomo.laitinen@careliawines.fi](mailto:tuomo.laitinen@careliawines.fi)  
Kai Autio 0503525653 [kai.autio@careliawines.fi](mailto:kai.autio@careliawines.fi)