



Crozes-Hermitage Ghany Rouge Magnum 2017

Gaylord Machon omistaa Pohjois-Rhôneessa sijaitsevan viinitilan vaimonsa kanssa ja viljelee 8,5 hehtaarin palstoillaan pääasiassa Syrahia. Lisäksi viljelyssä on pieni määrä Pohjois-Rhôneen valkoisia rypäleitä Roussannea ja Marsannea. Viinitila on ollut suvun hallussa jo pitkään. Vuonna 2011 Gaylord valmisti ensimmäisen oman viininsä ja lähti muuttamaan tilan tuotantotapoja kohti kestävämpää maataloutta.

Gaylordille on tärkeää viinitarhan terroirin ja sitä ympäröivän ekosysteemin kuunteleminen ja kunnioittaminen. Kemiallisia rikkakasvien torjunta-aineita tilalla ei käytetä. Köynnösten hoidolla kasvukauden aikana pyritään rajoittamaan kasvitautien etenemistä ja tarvetta tautien torjuntaan. Vuonna 2018 tilalle myönnettiin HVE-ympäristösertifikaatti.

Rypäleiden viljely, köynnösten hoito ja sadon korjaaminen tapahtuu tilalla käsityönä.

Crozes-Hermitage Ghany Rougen valmistamiseen käytetään hyvin kypsiä Syrah-rypäleitä, jotka korjataan käsin. Viininvalmistuksen tavoitteena on säilyttää viinin hedelmäiset aromit mahdollisimman hyvin. Viiniä kypsytetään yksitoista kuukautta. Puolet viinistä viettää tämän ajan ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa astioissa ja toinen puolikas tammitynnyreissä. Viini suodatetaan vain kevyesti.

Rypäleet: Syrah (100%)

TUOTTAJA	Gaylord Machon
MAA / ALUE	Ranska - Rhône
PULLOKOKO	1,5
HINTA	*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders :

Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi

Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi