



## Bourgogne Aligoté 2020

Aline Beauné on uusi mutta jo paljon huomiota herättänyt viinintekijä Montagnystä, Bourgognesta. Alinella on vankka tausta viinin tekemisestä muiden tuottajien palveluksessa. Vuonna 2018 hän päätti lähteä toteuttamaan unelmaansa ja perusti oman viinitilan. Aline sai käyttöönsä vanhempiensa 5 hehtaarin viinitarhat, joiden rypäleet oli aiemmin myyty osuuskunnalle.

Aline Beauné kehittää jatkuvasti toimintaansa ja tavoittelee yhä parempia viinejä. Pyrkimys on siirtyä viinintuotannossa yhä luonnonmukaisempaan suuntaan. Vuonna 2020 hän siirtyi käyttämään villihiivoja viinin käyttämisessä ja tätä tapaa on tarkoitus jatkaa myös tulevaisuudessa. Luomusertifikaatin tila tulee hankkimaan lähivuosina. Aline on myös kiinnostunut kokeilemaan biodynaamisia viljelytapoja.

Aline Beauné kypsyttaa viininsä 12kk ajan pääasiassa vanhoissa, suurissa tammitynnyreissä ja osittain terästankeissa. Premier cru -viineissä noin 15% viinistä kypsytetään uusissa tammitynnyreissä.

Montagnyn kylä sijaitsee Côte Chalonnaisin eteläosissa. Suuri osa alueen viinitarhoista on premier cru -luokiteltuja. Maaperä on täällä saman tyyppinen kuin Chablis'n alueella. Aline Beaunén viineissä korostuvatkin hyvät hapot ja mineraalisuus.

### Tasting Notes:

Ulkonäkö: Kullankeltainen väri.

Tuoksu: Raikas ja hedelmäinen tuoksu, jossa sitrushedelmien, omenoiden ja hentojen kukkaisten vivahteiden aromeja.

Maku: Kuiva ja raikas maku, jossa sitruksen, vihreän omenan ja persikan sävyjä. Tasapainoinen hapokkuus antaa viinille eloisuutta ja pirteyttä.

Suutuntuma: Kevyt-keskitäyteläinen rakenne, jossa raikas hapokkuus ja miellyttävä suutuntuma.

Jälkimaku: Puhdas ja raikas jälkimaku, jossa sitrushedelmien vivahteet jatkuvat pitkään.

Yhdistäminen ruokaan: Aline Beaune Bourgogne Aligoté -viini sopii hyvin monipuoliseen ruokapöytään. Se toimii erityisen hyvin seuraavien ruokien kanssa:

Mereläivät ja äyriäiset: Osterit, katkaravut, simpukat.

Kala: Grillattu tai paistettu kala, kuten ahven, taimen tai meribassi.

Vaalea liha: Kana, kalkkuna tai possu, erityisesti sitrushedelmillä maustettuna.

Kevyet salaattikastikkeet: Kokeile viiniä salaatteihin, joissa on sitruunan tai limetin kastiketta.

Suosittelun tarjoilulämpötila: 8-10 °C

TUOTTAJA

Aline Beauné

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)