



Comte Lafond Grande Cuvée Sancerre Blanc Magnum

RANSKA - VIINIT VALKOVIINI

Comte Lafond Grande Cuvée on vanhojen köynnösten sadosta vain parhaina vuosina valmistettu sancerren aatelinen, joka on saanut kehittyä hitaasti magnumpullossa tarjotakseen viininytavälle unohtumattoman makuelämyksen!

Maahantuojat: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Ranska

Tuotantoalue: AC Sancerre (Loire)

Tuottaja: de Ladoucette

Alkoholipitoisuus: 12.50 %

Sokeripitoisuus: 3.0 g/l

Pullokokko: 1.5

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Sauvignon Blanc

Valikoima: Ravintolavalikoima

Vaalean viherkeltaisen viinin tuoksu on tiivis ja moniulotteinen. Siitä voi aistia mm. karviaismarjaa, vihreää omenaa, sitruunan kuorta, karamellisoituja ja kuivattuja hedelmiä, mehiläisvahaa, mantelia ja piparminttua. Suutuntuma on runsas, jopa kermanen, mutta kuiva ja raikkaan hapokas. Tiiviissä maussa sitruunan kuoria pyöristää persikkainen hedelmäisyys, ja pitkässä jälkimaussa tuntuu tyylikästä mineraalisuutta.

Viinin valmistus: Useita kymmeniä vuosia vanhoista köynnöksistä käsin poimitut tertut kuljetetaan tarhoilta hellavaraisesti pienissä laatikoissa. Lajittelupöydällä poistetaan mahdolliset huonot rypäleet ja muu viiniin kelpaamaton aines. Painovoimaa hyväksi käyttäen rypäleet siirretään hellavaraisesti puristettaviksi. Rypäleiden kuoriaineksen annetaan maseroitua viileässä rypälemehun kanssa, minkä jälkeen mehu valutetaan terästankeihin käymään 18 °C lämpötilassa 6-8 viikon ajaksi. Viini saa runsaasti luonnetta ja ryhtiä sur lie -menetelmästä, jossa viini jätetään käymisen päätyttyä 8-12 kuukauden ajaksi suodattamattomana sakan päälle lämpötilakontrolloituun tankkiin. Painovoiman käyttö valmistusprosessissa pumppujen asemasta on paitsi energiatehokasta, myös mahdollisimman hellävaraista viinille.

Väri: Kirkas vaalean viherkeltainen

Tuoksu: Intensiivinen ja moniulotteinen: karviaismarjaa, vihreää omenaa, sitruunan kuorta, karamellisoituja ja kuivattuja hedelmiä, mehiläisvahaa, mantelia ja piparminttua

Maku: Kuiva, jopa kermaista suutuntumaa leikkaa raikas hapokkuus, tiiviissä maussa sitruunan kuoria pyöristää persikkainen hedelmäisyys, ja pitkässä jälkimaussa tuntuu tyylikästä mineraalisuutta

Ruokasuositus: Grillatut kalat ja äyriäiset, jopa vaalea liha

Tuottajan tiedot

Laajimmat ja kuuluisimmat Pouilly-Fumé -viinitarhat ovat olleet kreivi Lafondin ja hänen sukunsa omistuksessa vuodesta 1787, jolloin hän osti tilan Ranskan kuninkaan Ludvig XV:n avioliiton ulkopuolella syntyneeltä tyttäreltä. Nykyään tilan omistaa kreivi Lafondin jälkeläinen paroni Patrick de Ladoucette, jonka määrätietoiseen työn myötävaikuttamana Pouilly-Fumé on ansainnut nykyisen maineensa yhtenä maailman arvostetuimmista valkoviineistä.

Otettuaan tilan ohjat käsiinsä vuonna 1972 paroni de Ladoucette on laajentanut mm. Sancerren, Vouvrayn ja Chinonin tuottajaksi, ja tänä päivänä taloon kuuluu tiloja myös Bourgognessa, Champagnessa ja Provencessa. Monien de Ladoucetten viinien, kuten de Ladoucette Pouilly-Fumé, Baron de L. ja Comte Lafond Sancerre, katsotaan kuuluvan alueensa parhaimmiston.

