



Maahantuoja: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Ranska

Tuotantoalue: AC Vouvray

Tuottaja: Marc Brédif

Alkoholipitoisuus: 12.00 %

Happopitoisuus: 5.5 g/l

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Chenin Blanc

Valikoima: Ravintolavalikoima

Marc Brédif Vouvray Vigne Blanche

RANSKA - VIINIT VALKOVIINI

Vouvrayn arvostetuimpiin tuottajiin kuuluvan Marc Brédifin tyylikäs kuiva chenin blanc -viini.

Vaalean kullankeltainen viini, jonka hunajaan vivahtava tuoksu on aromaattinen ja raikas. Kuiva maku on sitruksinen, herkän kukkainen, mineraalinen, tasapainoinen ja pitkä.

Viinin valmistus: Tämän viinin rypäleet kasvavat Loiren laakson alarinteillä Vouvrayn ja Vernou-sur-Brennen aurinkoisilla tarhoilla. Maaperä on pääasiassa kalkkipitoista savea, ja keskimäärin 25-35 vuotta vanhojen köynnösten tuottamat rypäleet korjataan käsin. Viinin käyminen tapahtuu terästankeissa 18 asteen lämpötilassa, minkä jälkeen se saa levätä sakan päällä terästankeissa ennen suodatusta ja pulloitusta. Laadukkaita Chenin blanc -valkoviinejä voi hyvissä olosuhteissa kellaroida ainakin 5-10 vuoden ajan, joskin ne ovat monien mielestä parhaimmillaan verrattain nuorina.

Väri: Vaalean kullankeltainen

Tuoksu: Sitruksinen, kypsän hedelmäinen, mineraalinen

Maku: Kuiva, hapokas, mineraalinen

Tuottajan tiedot

Vuonna 1893 perustetun Marc Brédifin majesteettisissa kellareissa Toursin kaupungin itäpuolella kypsyneet viinit on kautta aikojen tunnettu alueen parhaimmiston kuuluvina. Paroni Patrick de Ladoucette osti Marc Brédifin vuonna 1980 ja herätti satavuotiaan talon uudelleen henkiin yhdistämällä talon perinteet ja nykyajan viinivalmistusteknologian.

Marc Brédifin Loire-joen kalkkikiviseen rantatörmään louhitut kellarit, joiden kaivaminen aloitettiin jo kahdeksannella vuosisadalla, kuuluvat alueen laajimpiin ja upeimpiin. Syväälle maan uumeniin ulottuvat viileät ja kosteat tunnelit tarjoavat viinille ihanteelliset kypsymisolosuhteet.