



TASTING NOTES

DOMAINE ALLOIS INFINIMENT ROUGE 2015
LUOMU, ALKUVIINI

AOC Ventoux, Ranska

Aivan Ventoux'n ja Luberonin rajalla viinejään luonnonmukaisesti viljelevä pientuottaja Domaine Alloys ja sen omistaja & viinintekijä Francois Busi uskovat täysillä luomuviljelyyn ja luonnolliseen viinivalmistukseen. Kolme sukupolvea viiniä viljelleen perheen filosofia on luonnon kunnioittaminen kaikessa tekemisessä ja että vaikka luomuviljely vaatii enemmän työtä, niin lasissa luomuviinin laatu palkitsee! Domaine Alloys rajoittaa voimakkaasti pienen tilansa satoa, ja päätuotetta Infiniment Rougea tehdäänkin vuodessa vain noin 30 000 pulloa. Viinit ovat alkuvinejä: niihin ei lisätä ulkoisia hiivoja, ei entsyymejä, ei happoja, eikä säilyvyyttä paranneta rikkisulfiitin lisäämisellä. Rypäleiden saanto per hehtaari on erittäin pieni (30 hl / ha) taaten osaltaan huippulaadukkaan lopputuloksen.

Rougea on kypsytetty fermentaation jälkeen 3 kk tammessa tanniinien pehmentämiseksi. Tuoksussa punaisia marjoja, vadelmaa ja kypsää mansikkaa, mustaherukkaa ja neilikkaa. Makupaletti on täyteläinen, mutta elegantti, hyvät tanniinit ja pitkä jälkimaku runsaalla hedelmällä.

INFO

TUOTTAJA
Domaine Alloys

RYPÄLEET
Syrah 60 %
Grenache 40 %

PITOISUUDET
Alkoholia 14,5 %.

PAKKAUSKOKO
0,75 litraa, 6 pulloa laatikossa.

FOOD & WINE

RUOKASUOSITUS
Loistava kumppani mm. ankalle ja lihapadoille.

TARJOILUSUOSITUS
16-18 °C.

SAATAVILLA
RAVINTOLA 4 VUODENAIKAA
(TAMPERE)
RAVINTOLA LYON (HELSINKI)

feel the wine at

WWW.VIINITALLI.COM

VIINITALLI OY, KIURUNTIE 27, 36200 KANGASALA, FINLAND
+358 (0)20 793 9200 | info@viinitalli.com | Y-tunnus: 2374817-7