



TASTING NOTES

DOMAINE BEGUDE PINOT NOIR ESPRIT 2016
LUOMU

Haute Vallée de l'Aude IGP, Limoux, Ranska

Eteläisessä Ranskassa Limoux'ssa orgaanisesti viiniä viljelevän perheyriksen Domaine Beguden 29 hehtaarin tarhat on perustettu jo 1500-luvulla. Nykyinen omistaja James Kingslake osti viinitilan 2003. Viileässä ilmastossa ja Limoux'n savi-kalkkikivisessä maaperässä valmistuu viinintekijä Laurent Giraultin käsissä moderneja hedelmäisiä viinejä, joissa on upea luonnollinen happoisuus ja jotka myydään loppuun yleensä jo alkuvuodesta. Begude on viljelty orgaanisesti jo 30 vuoden ajan, virallisen luomusertifikaatin he saivat 2013. Kaikki työvaiheet tehdään käsityönä ja rypälesadot ovat pieniä taaten osaltaan ainutlaatuisen raaka-aineen. Heidän tyylinsä on yhdistelmä uuden viinimaailman hedelmäisyyttä ja vanhan maailman eleganssia.

Espritia tehdään vain 2000 ptoa vuodessa. Tätä ruokaisaa Pinot Noiria on kypsytetty 600 litran tammitynnyreissä vuoden ajan. Pommard-tyylistä Pinot Noirin eleganssia, mutta vain kolmannes Pommardin hinnasta! Maussa viehättävää kirsikkaa ja luomua ja hienostunutta savuisuutta.

INFO

TUOTTAJA
Domaine Begude, Ranska.

RYPÄLEET
Pinot Noir 100 %

PITOISUUDET
Alkoholia 12,7 %, sokeria 0,7 g / l,
happoja 3,8 g / l.

PAKKAUSKOKO
0,75 litraa, 6 pulloa laatikossa.

FOOD & WINE

RUOKASUOSITUS
Ankan, kanaruokien tai haudettujen
liharuokien kumppanina
parhaimmillaan.

TARJOILUSUOSITUS
14 °C.

SAATAVILLA
PASTOR RESTAURANT (HELSINKI)
PIKKUBISTRO KATTILA (TAMPERE)
RAVINTOLA HALTIAKAMMI &
KIVINAVETTA (KOLARI)
RAVINTOLA LYON (HELSINKI)
SASOR RESTAURANT & WINEBAR
(TAMPERE)

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