

# Bautista Bourgogne Chardonnay

<b>Alkuperä:</b>	Ranska, Bourgogne, Côte d'Or
<b>Rypälelajike:</b>	Chardonnay 100 %
<b>Kypsytytys:</b>	6 kk ranskalaisessa tammessa
<b>Suljentatyyppi:</b>	Luonnonkorkki
<b>EAN :</b>	06419294152144

## TUOTTAJA

Tupinier'n perhe on viljellyt rypäleitä Mercureyssa aina vuodesta 1770. Tilalla on tänä päivänä 10 hehtaaria viinitarhoja Mercureyn apellaatiossa. Viinejä kypsytetään 1600-luvulta peräisin olevissa kellareissa Bourgognen vanhojen perinteiden mukaisesti. Rypäleet poimitaan tilalla käsin ja viini pullotetaan au domaine eli viinitilalla.

Vuonna 1997 Manu Bautista, Jacques Tupinier'n vävy, otti ohjokset käsiinsä ja jatkaa tilan kehittämistä yhdessä vaimonsa Marien kanssa.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään hennon kullankeltainen. Kypsät sitrushedelmät, persikka, hento vanilja ja paahteisuus muodostavat viinin aromikentän. Kuivaa, pehmeän hedelmäistä ja tasapainoisen paahteista makua siivittää hyvä hapokkuus. Kokonaisuus on ryhdikäs ja ruokahalua herättävä.

## RUOKASUOSITUKSET

Viini maistuu rasvaisten kalojen, kanan ja porsaanlihan sekä äyriäisannosten kanssa, joissa on mukana kermaa. Tammitynnyrikypsytyksen ansiosta viini kestää myös savustettuja herkuja, kuten savutettu lohi ja katkaravut. Tammen tuomien aromien ja raikkaan hapokkuuden myötä myös kermaiset kastikkeet ovat omiaan viinin kanssa tarjottaviksi.

