

# Domaine Mollet-Maudry Pouilly-Fumé Tradition

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| Alkuperä:       | Ranska, Loire, Pouilly-Fumé |
| Rypäelajike:    | Sauvignon Blanc 100 %       |
| Kypsytytys:     | terästankkikypsytytys       |
| Suljentatyyppi: | Luonnonkorkki               |
| EAN:            | 3760071632117               |

## TUOTTAJA

Domaine Mollet-Maudry on tällä hetkellä kymmenennen sukupolven käsissä. Tila on yksi alueen vanhimmista Pouilly-sur-Loiren alueella. Poika, Florian Mollet, on lähtenyt kehittämään tilaa isoisänsä jalanjäljissä. Hänen isänsä, Jean-Paul Mollet, lähti aikanaan muihin töihin, mutta on nyt tiiviisti mukana projektissa Domaine Mollet-Maudry. He ovat tehneet vanhasta Saint-Saturin luostarista (abbaye) upean, modernin viininvalmistamon, jossa valmistetaan luonteikkaita terroir -viinejä vanhoja perinteitä kunnioittaen. Tila valmistaa useampaa viiniä eri laatuluokituksista Loiren alueella.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään hennon kullankeltainen. Viinissä tuoksuvat sitrus, ruoho, greippi, kivimäisyys sekä Pouilly-Fumén Sauvignon Blanceille tyypillinen ruuti, aromi, joka ilmentää kalkkikivistä maaperää. Maun aromit ovat hyvin samantyyllisiä tuoksun aromien kanssa. Viinin tuntuvat hapot ovat tasapainossa greipin, sitruksen ja valkoisen persikan aromien sekä mineraalisuuden kanssa. Kokonaisuudessaan viini on todella elegantti ja tasapainoinen, ja sitä verhoilee tyylikästä mineraalisuus.

## RUOKASUOSITUKSET

Pouilly-Fumén kanssa maistuvat äyriäiset, simpukat, monipuoliset kalaruoat, myös savustettuna. Viinin runsas happorakenne tukee hyvin myös erilaisia kastikkeita kermasta tomaattiin. Vuohenjuusto eri tavoin tarjottuna sopii myös hyvin tälle elegantille Pouilly-Fumélle.

