

# Domaine Saint-Just-Yves Lambert

## Crémant de Loire Brut Nature

Alkuperä:	Ranska, Loire
Rypälelajike:	Chenin de Loire 70 %, Chardonnay 30 %
Kypsytyks:	24 kk sur lie
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki
Jäännössokeri:	Brut Nature
EAN :	6419294156074

### TUOTTAJA

Domaine de Saint-Just perustettiin vuonna 1996, kun Yves Lambert ja hänen poikansa Arnaud päättivät keskittyä rahoitusmaailman sijaan viineihin. Isä Yves kuoli yllättäen vuonna 2011, joten siitä lähtien enologin koulutuksen saanut Arnaud on vastannut tilasta. Luonnon kunnioittaminen, nöyryys ja perinteet ovat olleet alusta lähtien viinivalmistuksen kulmakivia Domaine de Saint-Justilla. Tila on niin ikään keskittynyt perustamisestaan lähtien biodynaamiseen viljelyyn ja tänä päivänä suurin osa tilan 40 hehtaarin tarhoista on rekisteröity biodynaamisiksi. Viinitarhat sijaitsevat Saint-Just sur Diven ja Saint-Cyr en Bourgin kylien alueella Loiren Saumurissa. Maaperä tarhoilla on hiekan ja savensekaista kalkkimaata. Tilan viinejä kypsytetään Loiren alueelle tyypillisissä tuffi -kellareissa. Tuffikivi on muodostunut miljoonien vuosien aikana vanhassa merenpohjassa olleista fossiileista ja hiekasta.

### LUONNEHDINTA KUOHUVIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään hennon vaaleankeltainen. Tuoksussa voi aistia kypsiä sitrushedelmiä, hentoa kukkeutta, manteleita ja tyylikästä paahteisuutta. Suussa tämä crémant on täysin kuiva. Maun aromeista löytyy niin ikään kypsää sitrusta, tyylikästä paahteisuutta ja miellyttävää kukkeutta. Tuntuvat hapot ovat tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Mineraalisuus tuo hienon silauksen kokonaisuudelle. Elegantti, hienostunut samppanjamenetelmällä valmistettu ja kellarimestarin "tanssittama" (remuage en pupitre) crémant de Loire!

### RUOKASUOSITUKSET

Tyylikäs aperitiivi tai juhlamalja; myös läpi aterian nautittavaksi. Kuohuviinin kanssa saavat erityismaininnan simpukat, osterit sekä muut äyriäiset ja nilviäiset.

