

Valkoviini *Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2007 AOC* *Domaine La Soufrandise*



Tuottajat Françoise ja Nicolas Melin

Domaine la Soufrandise tila sijaitsee **Burgundin** eteläosassa. Tilatalo on rakennettu v. 1831 Fuissén vanhan hoitokodin tontille – tästä nimi Fuissé; lisäksi 'soufrandise' viittaa hoitokodin potilaiden kärsimykseen.

Viinin korjuu tapahtuu käsin. Viini on tehty 100 %:sesti chardonnay-rypäleistä. Kypsytyks osin tammitynnyreissä on kestänyt 10 kk. Maaperä: kalkkinen savimaa, joka soveltuu erittäin hyvin juuri chardonnay-rypäleelle. Tämä viini on voittanut kultaa Pariisin *concours général agricole 2009* –kilpailussa.

Viinin kera parhaiten sopivia ruokia: hanhenmaksa, kaloista lohi ja lihoista siipikarjasta tehtyjen ruokien kumppanina. Juustoista vuohenjuusto ja Comté sopivat parhaiten. Suositeltava tarjoilulämpötila: + 12 - 14° C.

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2007 -viinin tuotetiedot:

Pullokoko	0,75 l
Alkoholipitoisuus	13,5 %
ALKO:n tuotenumero	2090388
Valmistusmaa	Ranska
Vuosikerta	2007
Myyntihinta	20,40 €
Viini tulee myyntiin 16.11.2009 alkaen.	



Viinin etiketti

Edustaja Suomessa:

Oy Parisiana Ab
Tel. 02 – 233 0266
info@parisiana.fi
www.parisiana.fi

Tuottaja:

Domaine de la Soufrandise
Françoise ja Nicolas Melin
Rouette du Clos
71960 Fuissé, France
www.soufrandise.fr

Tilarakennus La Soufrandise

