

Château les Vignals

[šaté la viňal]

L'Innocent Brut

Aroma: ●●○○○

Plnost: ●●○○○

Archivace: do 5 let

Barva: Bílé šumivé, Méthode traditionnelle

Apelace: AOP Gaillac

Odrůdy: Mauzac

Popis: Elegantní šumivé víno, vytvořené tradiční metodou (metodou traditionnelle, či champenoise). Odrůda Mauzac v kombinaci s podložím propůjčuje vínu příjemné tóny zeleného jablka, postupně se rozvíjejícího v jemnou pomerančovou stopu a náznak bylinek. Perlivost je delikátní, na patře pěkně provází víno až k delšímu chuťovému závěru.

Terroir Průměrné stáří vinic: 54 let.

a výroba: Podloží tvoří jíla a vápenec. Hrozny jsou sbírány ručně velmi brzy ráno a ihned za čerstva lisovány. Fermentace probíhá v teplotě kolem 16 stupňů na autochtonních kvasinkách. Primární víno pak několik měsíců čeká na dokončení malolaktické fermentace. Poté víno zraje v láhvi na kadech minimálně 9 měsíců (dle předpisu pro AOP Gaillac). Po odstřelu není přidán žádný dozážní líker, pouze původní víno. L'innocent je víno biodynamické, s certifikací Déméter.

**Poznámky
k ročníkům:**



ID:

Zelené jablko

Tóny zeleného jablka, postupně se rozvíjejícího v jemnou pomerančovou stopu a náznak bylinek.