



Rathfinny Blanc de Noirs in Giftbox

De wijn is helder met een saffraanachtige gloed. De neus is expressief met tonen van moerbeien en amandel. De mousse is mondvollend met smaken van subtiel rood fruit en een hint van peer, welke overvloedt in tonen van mandarijn.

Artikelnummer:	08603640
Land:	Engeland
Oogstjaar:	2019
Streek:	East Sussex
Serveer Temperatuur:	8-10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Noir, Pinot Meunier
Smaak:	Fris, Fruitig, Elegant, Complex, Mineraliteit
Producent:	Rathfinny
Vegan:	Ja
Flesafsluiting:	Kurk

Rathfinny Wine Estate is een betoverend wijndomein in het zuiden van Engeland, gelegen in het graafschap Sussex op zo'n 5 kilometer van de zee. Het domein werd in 2010 opgericht door Mark en Sarah Driver met de visie om Engeland op de kaart te zetten als producent van uitmuntende mousserende wijnen. De eerste wijnstokken werden aangeplant in 2012 en het wijnhuis bezit inmiddels zo'n 400 hectare aan wijngaarden gelegen op de zuidelijke-georiënteerde hellingen in Cradle Valley. Ze bevinden zich op dezelfde krijtstrook die het Bekken van Parijs vormt en loopt van Noord-Frankrijk tot Zuid-Engeland. Rathfinny verbouwt voornamelijk Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay-druiven die hier profiteren van het semi-continentale maritieme klimaat en de krijtstenen ondergrond. Deze combinatie van factoren bieden de ideale omstandigheden voor het produceren van mousserende wijn. Rathfinny gebruikt enkel eigen druiven, welke handmatig worden geoogst en volgens de traditionele methode worden gevinifieerd voor hun vier cuvées: Classic Cuvée, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs en Rosé.

Rathfinny streeft naar duurzaamheid en het behouden van de puurste uitdrukking van het terroir in de wijn. Hiermee beginnen ze in de wijngaard. Alle gebouwen zijn gebouwd met behulp van lokaal geproduceerde materialen, zoals vuursteen uit de wijngaarden. Verder werkt Rathfinny samen met Natural England en het South Downs National Park waarmee ze een verbeteringsprogramma hebben geïmplementeerd om het leefgebied van wilde dieren te verbeteren. Ook is Rathfinny bezig gebieden met natuurlijk kalkgrasland terug te winnen, evenals het creëren van verbindingen van natuurgebieden voor wilde dieren tussen de wijngaarden. Dit zorgt voor een grotere biodiversiteit en deze aandacht voor het milieu, duurzaamheid en de bodem zorgt weer voor druiven van goede kwaliteit. De werkwijze en visie van Rathfinny komen tot uiting in de elegante en evenwichtige wijnen en laat zien waarom ze in zeer korte tijd erkend zijn als een van de beste producenten van mousserende wijnen in Engeland.

Rathfinny Blanc de Noirs rijpt 30 maanden op fles en is een blend van 85% Pinot Noir en 15% Pinot Meunier.

De wijn is helder met een saffraanachtige gloed. De neus is expressief met tonen van moerbeien en amandel. De mousse is mondvollend met smaken van subtiel rood fruit en een hint van peer, welke overvloedt in tonen van mandarijn.