

# Rijckaert Arbois Savagnin Grand Elevage

Frankrike / Jura

Historien startet med et møte en belgier som elsket vin og en region, Burgund. Jean Rijckaert begynte å lage vin i 1990 i Mâconnais-regionen, hvor han hadde slått seg ned. I 1998, da Domaine Rijckaert ble opprettet, kjøpte Jean 4 hektar med vinmarker i Maconnais (hovedsakelig i Viré-Clessé-området) og, som en entusiast for Jura-regionen og overbevist om områdets vinproduksjonspotensial, 5 hektar i Arbois. Sortimentet kompletteres ved å lage vin fra druer kjøpt "på vinstokken". Druene blir behandlet i sin helhet, fra innhøsting til tapping, med samme presisjon og samme omsorg som til eiendommens egne druer. Siden 2013 har Jean overført mer og mer av ansvaret for vineriet til Florent Rouve, som idag viderefører lidenskapen. Domaine Ricjkaert har begrensede avlinger og alle vinene lages med manuell innhøsting, sakte pressing over tid, naturlig gjær og lang lagring. Filosofien som går igjen i Rijckaert og Florent Rouves viner er at de skal gjennomgå en naturlig og forsiktig vinifikasjon med det målet at hver vin skal ha et tydelig uttrykk av sitt terroir. De samme metodene brukes på vinstokkene både i Burgund og Jura.

Rijckaert Arbois Grand Elevage er en blend av druer fra de eldste vinmarkene med Savagnin-druer i Arbois. De yngste vinrankene er 50 år gamle. Dette gir viner som er konsentrerte og kan lagres i lang tid. De fleste markene er østvendte og nyter godt av den skånsomme morgensolen, noe som gir god utvikling av aromaer og modenhet.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Klassifikasjon</b>	Jura
<b>Produsent</b>	Domaine Rijckaert
<b>Årgang</b>	2022
<b>Druetyper</b>	100% Savagnin
<b>Vinifikasjon</b>	Druene høstes for hånd i slutten av september og fermenteres på fat.
<b>Lagring</b>	To år på gamle eikefat.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,5 %      Sukker: 1,83 g/l      Syre: 7 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
<b>Karakteristikk</b>	Dyp gul farge. Fruktig aroma. Ren, frisk og fruktig smak av modne gule frukter som aprikos, melon, grapefrukt og ananas. God dybde og lengde.
<b>Serveringstemperatur</b>	10-12° C
<b>Passer til</b>	Moden ost (comté, cheddar), samt fet fisk som laks, lyst kjøtt med kremet saus, eller fisk.
<b>Webseite</b>	<a href="http://www.vinsrijckaert.com/">http://www.vinsrijckaert.com/</a>

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	10318301	5170717	kr. 409,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>SAP nr</b>	
6	Bestillingsutvalg	33613 Status: Lagervare	

88 poeng **apéritif**

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Small for every moment*