

Rijckaert Arbois Savagnin Grand Elevage

Frankrike / Jura



Domaine Rijckaert ble grunnlagt i 1998 av Jean Rijckaert, en belgier som slo seg ned i Burgund i 1990. Jean har en stor lidenskap for Jura og idag eier han 4 HA nær Macon i Burgund, og 5,5 HA i Jura, nær Arbois. Siden 2013 har Jean overført mer og mer av ansvaret for vineriet til Florent Rouve, som idag viderefører lidenskapen. Det er 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. Vårt mål er å fremme den autonome utviklingen av planten ved å øke sin egen immunitet mot soppsykdom. Rijckaert fremmer biologisk mangfold i vinmarkene, der det aldri brukes kjemikalier. Arbeidet i vinmarkene er kun basert på kobber og svovel, sammen med plantebasert gjødsel for å hjelpe klorofyllet til å trives i vinranken og redusere mengden kobber vi bruker. Denne metoden tar sikte på å:

- Bekjemp erosjon på de bratteste vingårdene
- Hjelp vinstokkene å slå rot i de dypeste delene av jorda:
- Forbedre vannbalansen i planten og i druene, som et resultat
- Gi planten næring og få frem de spesifikke egenskapene til jordsmonnet
- Bevare biologisk mangfold i makrofloraen, så vel som mikrofloraen. Dette er avgjørende for våre viner siden gjæringen er spontan. Det vil si at den hovedsakelig stammer fra mikroorganismer som forekommer naturlig i druene.

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.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	Jura		
Produsent	Domaine Rijckaert		
Årgang	2016		
Druetyper	100% Savagnin		
Vinifikasjon	Druene høstes for hånd i slutten av september og fermenteres på fat.		
Lagring	To år på gamle eikefat.		
Analyse	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 1,83 g/l	Syre: 7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.		
Karakteristikk	Dyp gul farge. Fruktig aroma. Ren, frisk og fruktig smak av modne gule frukter som aprikos, melon, grapefrukt og ananas. God dybde og lengde.		
Serveringstemperatur	10-12° C	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Volum	Varenummer	5170717	Pris Vinmonopolet
Passer til	Modne ost (comté, cheddar), samt fet fisk som laks, lyst kjøtt med kremet saus, eller fisk.		
Webseite	http://www.vinsrijckaert.com/		
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Høyoppløselig bilde



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
Quand je suis moi-même