Rijckaert Arbois Savagnin

Frankrike / Jura



Høyoppløselig bilde

3 760149 570549

89 poeng apéritif

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 begrensete 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.

En blend av druer fra noen av de eldste vinmarkene med Savagnin i Argois. Vinrankene er mellom 25 og 40 år gamle. Vendt mot øst slik at den får mild morgensol som bidrar til modning og komplekse aromaer. savagning er en typisk drue for Jura området. En drue med tykt skall og lav avkastning som gir viner med både kraft og finesse, aromatisk og kompleks. Druene høstes for hånd. Spontanfermentert kun med naturlig gjær. Vinifiseres i store eikefat som har vært brukt mellom 8-12 ganger. Modnes på bunnfall i 15 mnd. Tåler lagring.

Vinmarkene ved Arbois og Buvilly ligger parallellt med Puligny Montrachet og Chassagne i Burgund. Vinmarkene ligger på bølgende åser av limestone i en høyde på 200-400 moh. Et semikontinentalt klima som gir utmerkede forhold for hvitvin som uttrykker elegant struktur og komplekse aromaer.

Type	Hvitvin
Produsent	Domaine Rijckaert
Årgang	2020
Druetyper	100% Savagnin
Vinifikasjon	Druer høstes for hånd. Spontangjæret og modnet på bunnfall i 15 mnd på brukte franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: <1 g/l Syre: 7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar lys gul farge, aromatisk og kompleks med duft av hvit frukt, sitrus, grapefruit, floral og hint av mentol, ingefær og hvit pepper. Ren, frisk og balansert moden syre. Crips, fyldig, kompleks med smak av hvit frukt, sitrus, hvit pepper og
Antall i kasse	6
Passer til	Spekemat, fisk, grønnsaker og ost

Karakteristikk | Klar lys gul farge, aromatisk og kompleks med duft av hvit frukt, sitrus, grapefruit, floral og hint av mentol, ingefær og hvit pepper. Ren, frisk og balansert moden syre. Crips, fyldig, kompleks med smak av hvit frukt, sitrus, hvit pepper og

Kolli: 0,75 L | Vinmonopolet: 11656601 | Pris: kr. 319,90

Antall i kasse: 6 | Sortiment: | Vectura nr:

Passer til: Spekemat, fisk, grønnsaker og ost

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