

Rijckaert Arbois Poulsard La Rouge

Frankrike / Jura / Jura



Høyoppløselig bilde



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.

Arbois Poulsard La Rouge er laget på 100% Poulsard, en lokal drue med tynt skall og uten et sterkt tannisk element, men som gir en syrlig kropp til vinen. Du bør drikke "La Rouge" på samme måte som du ville drikke en forfriskende hvitvin! "La Rouge" er Rijckaert eneste rødvin. Druene vokser i et jordsmonn av jernrik leire med et hint av? rødt!

Type	Rødvin
Produsent	Domaine Rijckaert
Årgang	2022
Druetyper	Poulsard
Vinifikasjon	Høstes for hånd, avstilles og gjennomgår 10 dager maserasjon. Kun naturlig gjær
Lagring	Ståltanker og foudre
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 0,2 g/l Syre: 3,2 g/l
Karakteristikk	Klar, lys rød farge. Frisk aroma av modne, røde bær. Ren, balansert og fruktig med smak av modne røde bær, florale toner. Krisp, mineralsk preg.
Passer til	Passer til lyst kjøtt, lam og sau

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13487601		kr. 324,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

89 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
Ready for every moment