

Rijckaert Mâcon La Roche-Vineuse Levant Vieilles Vignes

Frankrike / Burgund / Burgund



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.

100% chardonnay fra Macon området, som gir en aromatisk men også frisk og delikat hvitvin. Østvendte vinmarker som vokser i et jordsmonn preget av kalkstein og kisel på rød leire. Området er også kjent som "Mont Rouge"

Type	Hvitvin
Produsent	Domaine Rijckaert
Årgang	2020
Druetyper	Chardonnay
Vinifikasjon	Manuell innhøsting, naturlig gjær, malolaktisk gjæring. 100% fermentertog lagret på fat, 15% nye.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0,8 g/l Syre: 3,2 g/l
Karakteristikk	Klar, lys gul farge. Aroma av modne gule frukter. Frisk, balansert, med smak av modne gule frukter, lett preg av honning, mineralisk avslutning.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13487701		kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

88 poeng **apéritif**

★★★★ **vinforum**

En flott Macon som tåler 5-6 år.
Meget godt kjøp

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 en un moment