

## Reynaud L'Envie Les 7 Péchés Capitaux

Hvitvin / Frankrike / Rhône

**Produsent:** David Reynaud

**Årgang:** 2022

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Rhône

**Område:** -

**Druer:** 100% marsanne

**Veil. pris horeca:** 183.95 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 235.0,-

**EDP nr. :** 9066681

**SAP nr. :** 9066681

**Vinmonopol nr. :** 12348801

### Innhold:

Syre:3.8

Sukker:< 3

Alkohol:12 %



ØKOLOGISK

### Om produsenten

David Reynaud er en tilbakeholden og seriøs mann som trives best i vinmarkene og i kjelleren. Han kommer fra en vinfamilie som kan spores helt tilbake til 1700-tallet. Utviklingen er den samme som den vi ser hos mange unge og progressive produsenter. Opprinnelig var vindruer bare en av flere vekster som ble dyrket på gården, før fokuset utelukkende ble rettet mot druedyrking, men hvor druene ble solgt til det lokale kooperativet. Det var Davids mor Marceline som omstrukturerte og moderniserte driften.

David tok over i 2000, like etter endte studier, og startet straks konverteringen til økologisk og deretter biodynamisk dyrking. Den samme naturlige filosofien ble innført i kjelleren, hvor det nå gjøres minst mulig inngripen og kun brukes naturlig gjær.

I åsene omkring Crozes-Hermitage eier David Reynaud nå 5,5 hektar med vinmark. I tillegg kjøper han druer fra venner i Beaumont, som også dyrker økologisk. Avkastningen er lav, alt arbeid i vinmarkene gjøres for hånd og alle druene blir avstillet. Druer og vin transporteres helst ved gravitasjon i kjelleren, slik at aromaer bevares og grove tanniner ikke ekstraheres.

Vinifikasjonen er tradisjonell med gjæring og skallmaserasjon i fire til fem uker på sementtanker, mens modningen foregår delvis i sement og delvis i brukte barriques. Vinene er flotte, elegante og fruktige med stor kompleksitet.

### Vinifikasjon

Manuell innhøsting som startet 2. september, selekterte druer. Vinmarkene ligger i byen Beaumont - Montoux. Jordsmonnet er av leire og kalksteinterrasser. 100% destemming, direkte pressing pneumatisk trykk ved lavt trykk. Spontanfermentering i ståltanker og 6 måneder på betong. Denne vinen produseres det kun 4600 flasker av.

### Smaksbeskrivelse

Elegant nese med god fruktighet med aromaer av fersken og appelsinskall. Fyldig og god konsentrasjon, god balanse av friskhet og lett fedme.

### Passer til

Pasta, Ost, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt