

Crozes Hermitage Vieilles Vignes "Les Croix"

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: David Reynaud

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Crozes-Hermitage

Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 332.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 439.9,-

EDP nr. : 4906061

SAP nr. : 9061825

Vinmonopol nr. : 7900301

Innhold:

Syre:5.4

Sukker:< 3

Alkohol:13,5 %



BIODYNAMISK

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 avstilket. 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

Cuvée Vieilles Vignes «Les Croix», Crozes Hermitage, 100% Syrah er laget av vinstokker over 50 år og lagret i 12 måneder på fin bunnfall. Les Croix er eiendommens beste terroir med 15 % leire og 1,5 m dyp jord før kalksteinundergrunnen. Vinmarken Le Croix består av sandholdig leire, hvor halvparten er dekket av store steiner kalt «galets». Lengre ned i jordsmonnet finner man dype lag av grus. Håndplukkede druer, kun naturlig gjær. Opp til fire uker på sementtanker, før den går på franske eikefat. Her ligger den i tolv måneder på en tredel nye, en tredel ett år gamle og en tredel to år gamle fat.

Smaksbeskrivelse

Dyp tett rød, elegant saftig bjørnebær duft med fine jordsmonnstoner. God og rik med stor fylde. Delikat fruktsødme, runde tanninet og lang avslutning.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl, Kjøtt