

Bruyères Crozes-Hermitage Georges

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: David Reynaud

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Crozes-Hermitage

Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 252.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 339.9,-

EDP nr. : 4546594

SAP nr. : 9061827

Vinmonopol nr. : 3916501

Innhold:

Syre: 5.2

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



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

Vinmarkene ligger i kommunen Beamaunt-Monteaux, og kommer dels fra familienReynauds. Jordsmonnet består av kalkholdig leire med innslag av galets. Arbeidet i vinmarken er økologisk og biodynamisk. uten bruk av ugressmidler, kunstgjødsel og syntetiske produkter. Lav avkastning, manuell innhøsting av druene, 100 % avstilkning. I kjelleren skjer all forflytting av druer og most ved gravitasjon, og pumping unngås. Kun naturlig gjær, 4 til 5 ukers masserasjon i betongnaker, deretter 12 måneder lagring, 50% på brukte barriques, 50% på betong.

Navnet på cuveen er et minne for å hedre bestefaren, Georges Reynaud, som flyttet fra gård til gård med sin presse på hjul.

Smaksbeskrivelse

Duft av mørke og røde bær med hint av sorte oliven, lakris og krydder. Rik smak, modne tanniner og behagelig syre. God konsentrasjon av mørke bær, lang avslutning med innslag av mokka og mørk sjokolade.

Passer til

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