

Reynaud Crozes-Hermitage Beaumont

Rødvín / Frankrike / Rhône

Produsent: David Reynaud

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Crozes-Hermitage

Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 212.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 275.0,-

EDP nr. : 4546586

SAP nr. : 9061824

Vinmonopol nr. : 3916801

Innhold:

Syre:4.1

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



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 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 kommunene Beaumont-Montoux, fra familien Reynauds egen eiendom og et vennepars nabomarker. Jordsmonnet består av kalkholdig leire med innslag av galets, eller såkalte puddingsteiner fra elveavsetninger. Arbeidet i vinmarken er økologisk og biodynamisk, uten bruk av ugressmidler, kunstgjødsel og syntetiske produkter. Lav avkastning, bl a ved fjerning av knopper og ved grønn høst. Manuell innhøsting og 100 % avstilkning. I kjelleren skjer all forflytning av druer og most ved gravitasjon, pumping unngås. Kun naturlig gjær, 4 til 5 ukers maserasjon i betongtanker, deretter 8 mnd lagring på betong.

Smaksbeskrivelse

Dyp kald rød. Saftig duft av modne bjørnebær, jordsmonn, åpen og innbydende karakter. Fyldig og fruktig med fin syre, leskende og god, bra avslutning med bjørnebær og litt urter.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Lyst kjøtt