

Reynaud Saint-Joseph 350 m Mgn

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: David Reynaud

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Saint-Joseph

Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 604.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 815.0,-

EDP nr. : 5703921

SAP nr. : 9067655

Vinmonopol nr. : 12567905

Innhold:

Syre: 6.0

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

100 % Syrah fra 20 til 30 år gamle vinstokker på et granittplatå i Ardèche på 350 meters høyde Gneiss- og granittholdige vinmarker plantet på tidlig 80-tall og tidlig 90-tall. Lavt utbytte på ca. 40 hl/ha. Manuell innhøstning og nøye selektering av druene. Vinifisering: 100 % avstilkede druer, gravitasjonsfôret, spontangjærer i 28-32 dager i betingkar og pressing i vertikalpress ved lavt trykk. Lagring i gamle franske eikefat (500 og 600 liter) i 12 mnd.

Smaksbeskrivelse

Dyp klar rød. God ren og myk rød frukt og mørkebær, fine mineraltoner. Mørk rund frukt med karakter og kropp, god syre, tanniner, god lengde.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau