

## Crozes-Hermitage Aux Bétises

Hvitvin / Frankrike / Rhône

**Produsent:** David Reynaud

**Årgang:** 2021

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Rhône

**Område:** Crozes-Hermitage

**Drue:** 60% marsanne, 40% roussanne

**Veil. pris horeca:** 276.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 349.9,-

**EDP nr. :** 4969960

**SAP nr. :** 9061823

**Vinmonopol nr. :** 8099701

### Innhold:

Syre: 4.8

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



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

Vinifisert på lav temperatur, for å få frem primærfrukt. To tredeler har fått åtte måneder i betongegg, mens en tredjedel har fått en runde på eldre fat.

### Smaksbeskrivelse

Gullgrønn i farge. Fin syrlig karakter, godt med mineraler, aromatisk og god. Stor munnfølelse, flott konsentrasjon, god karakter, fin sødme, lang konsentrert ettersmak.

### Passer til

Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt