

Rijckaert Arbois Savagnin

Frankrike / Jura

Historien startet med et møte en belgier som elsket vin og en region, Burgund. Jean Rijckaert begynte å lage vin i 1990 i Mâconnais-regionen, hvor han hadde slått seg ned. I 1998, da Domaine Rijckaert ble opprettet, kjøpte Jean 4 hektar med vinmarker i Maconnais (hovedsakelig i Viré-Clessé-området) og, som en entusiast for Jura-regionen og overbevist om områdets vinproduksjonspotensial, 5 hektar i Arbois. Sortimentet kompletteres ved å lage vin fra druer kjøpt "på vinstokken". Druene blir behandlet i sin helhet, fra innhøsting til tapping, med samme presisjon og samme omsorg som til eiendommens egne druer. Siden 2013 har Jean overført mer og mer av ansvaret for vineriet til Florent Rouve, som idag viderefører lidenskapen. Domaine Ricjkaert har begrensede avlinger og alle vinene lages med manuell innhøsting, sakte pressing over tid, naturlig gjær og lang lagring. Filosofien som går igjen i Rijckaert og Florent Rouves viner er at de skal gjennomgå en naturlig og forsiktig vinifikasjon med det målet at hver vin skal ha et tydelig uttrykk av sitt terroir. De samme metodene brukes på vinstokkene både i Burgund og Jura.

En blend av druer fra noen av de eldste vinmarkene med Savagnin i Argois. Vinrankene er mellom 25 og 40 år gamle. Vendt mot øst slik at den får mild morgensol som bidrar til modning og komplekse aromaer. savagnin er en typisk drue for Jura området. En drue med tykt skall og lav avkastning som gir viner med både kraft og finesse, aromatisk og kompleks. Savagnin er en drue i traminer slekten som typisk er aromatiske. Høstes for hånd og spontanfermentert kun med naturlig gjær. Vinifiseres i store eikefat som har vært brukt mellom 8-12 ganger. Modnes på bunnfall i 15 mnd. Tåler lagring. Vinmarkene ved Arbois og Builly ligger parallellt med Puligny Montrachet og Chassagne i Burgund. Vinmarkene ligger på bølgende åser av limestone i en høyde på 200-400 moh. Et semikontinentalt klima som gir utmerkede forhold for hvitvin som uttrykker elegant struktur og komplekse aromaer.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin
Produsent	Domaine Rijckaert
Årgang	2022
Druetyper	100% Savagnin
Vinifikasjon	Druer høstes for hånd. Spontangjæret og modnet på bunnfall i 15 mnd på brukte franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: <1 g/l Syre: 7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar lys gul farge, aromatisk og kompleks med duft av hvite frukter and kandisert grapefrukt, floral og hint av mentol, ingefær og hvit pepper. Ren, frisk og balansert moden syre. Crips, fyldig, kompleks med smak av hvit frukt, sitrus, hvit pepper og mineraler.
Passer til	Spekemat, fisk, grønnsaker og ost

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	11656601		kr. 319,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

88 poeng **apéritif**

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment