



## R DE REIGNAC

Producent: Château de Reignac

Årgång: 2020

Land: Frankrike

Region: Bordeaux

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 87004

Pris: **Privatimport**

Läckert elegant och kryddig elegans med fin koncentration och bjuder i sin svala servering på fräsch röd frukt, örter och fin mineralrik längd.



### OM PRODUCENTEN:

Château Reignac är strategiskt beläget i Entre deux Mers med jordmån som påminner om västra och östra stranden. Den moderna historien tar sin fart 1990 med Yves och Stephanie Vatelot köpte vinslottet Reignac. Då påbörjades direkt ett förbättringsarbete som fortsätter än idag. Bland annat renoverade dem vineri och vingårdar samt införde handskörd och tog in den världskända vinkonsulten Michel Rolland. Vingårdarna uppgår idag till 72 hektar med dominans av merlot, cabernet sauvignon och cabernet franc.

Sedan 2011 arbetar man aktivt och fokuserat för att göra arbetet mer hållbart. Allt från vingården till vineriet. Därför arbetar man nära INRA, det franska nationella institutet för agrikulturell forskning. Samarbetet går ut på att se hur olika arbetsmetoder påverkar ekologin i vingårdarna med biodiversitet. Redan nu har man kommit fram till att vingårdslotterna nära skogen är naturligt skyddade från onda parasiter tack varje biodiversiteten som närheten till skogen ger.

Med stort förtroende för sina druvor och en vinifiering som skedde med en speciellt patenterad barrique (med knivar som skär musten fastsatta i locket). För att visa på den kvalitét vinerna har och hur dem står sig i jämförelse med de klassade slotten lät Yves göra blindprovningar mot några av de stora slotten i Bordeaux. Resultatet lät inte vänta på sig, många gissade fel mellan Château Margaux, Lafite och Reignac. Vilket påtalar kvalitén och prisvärdheten i vinerna från Château de Reignac.

### DRUVOR:

Cabernet franc

### JORDMÅN:

Alluvial jordmån med inslag av kalksten och grus som påminner både om västra och östra stranden.

### TILLVERKNING:

Efter noggrant urval både på vinstockar och i källare, leddes druvorna till rostfria ståltankar för att fortsätta jäsningsen. I alla stadier söker vi efter att respektera och förstora terroirens och druvsortens egenskaper. Proceduren avslutas med lagring i 9 månader på fat.

### PASSAR TILL:

Serveras kyl-svalt till kryddiga och eleganta rätter på fläsk, fågel eller vegetariskt.