

2020 Silice en Bulles Blanc, Reynald Héaulé, Loire

Reynald Héaulé

Reynald Héaule ligner på overfladen vinbondens svar på Clark Kent: Ung, stærk og smuk. Vinene er på mange måder ligeså, men langt fra polerede! De er på én gang seriøse og spræld-levende.

Reynald har ikke vinbonde-faget i årerne, men så meget stærkere er hans vilje til at lave vin efter hans eget hovede. Første årgang var tilbage i 2004 og inspirationen kommer fra bl.a. legendariske Claude Courtois i Touraine, hvor han i mange år har arbejdet et par gange om ugen.

I vinmarken arbejdes der økologisk og stokkene er plantet relativt tæt, for at få rødderne til at søge næring dybere. I årenes løb har han skruet lidt ned for macerationen (i de røde) for at bevare friskhed og elegance.

Loire

Loire kaldes 'Jardin de la France - Frankrigs have', på grund af dets frodighed. Området har et køligt maritimt klima ud mod Biscaybugten, og mere kontinentalt jo længere ind i landet vi kommer.

Vinen

Silice en Bulles er en naturlig mousserende vin lavet på Chardonnay, Sauvignon Blanc og Menu Pineau. Den laves efter méthode ancestrale - dvs. én gæring, der starter spontant og afsluttes på flaske uden degorgering. Resultatet er en tør og rank pét-nat med saltet mineralitet og en nærmest asketisk renhed.

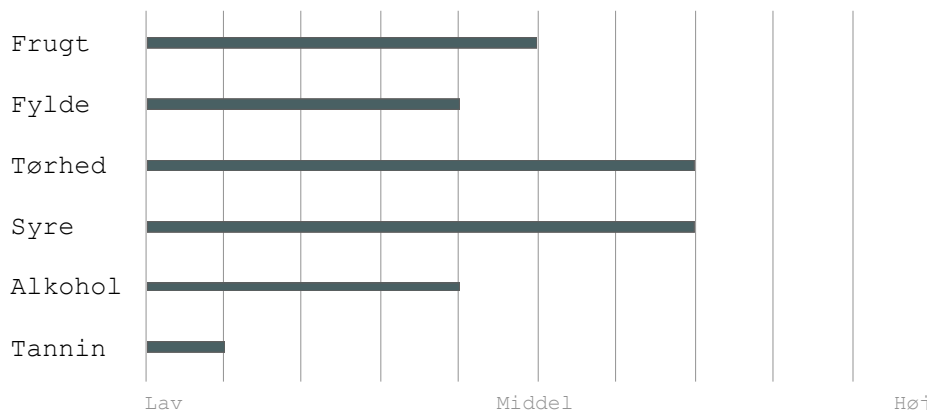
Primære aromaer: Eble, pære, brioche, citronskal, flint og kamille.

Mad forslag: Prøv til friske forårsruller med urter, lime og ingefær.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Mousserende



2020



Loire
Frankrig



Sauvignon Blanc
Menu Pineau
Chardonnay