

2020 Silice en Bulles Blanc

Reynald Héaulé, Loire

Reynald Héaulé

Reynald Héaulé 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.

Loire

Loire strækker sig langs Frankrigs længste flod fra det centrale land mod Atlanterhavet. Klimaet er mest maritimt i vest og bliver mere kontinentalt mod øst, mens jordbund og landskab skifter gennem de mange delområder. Regionen rummer hvide, røde, rosé-, søde og mousserende vine, ofte med friskhed og tydelig syre som fælles træk.

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.

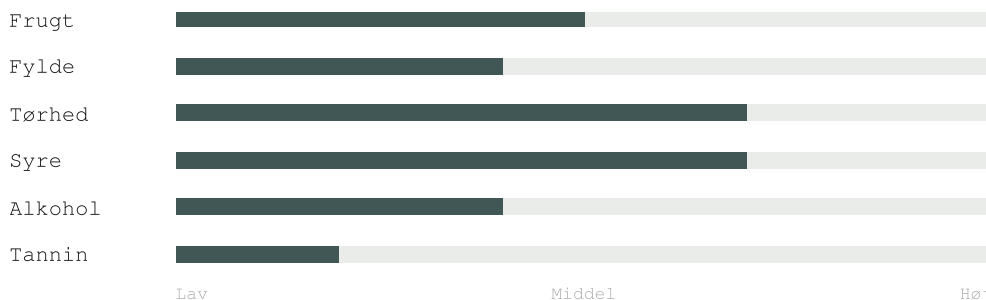
Primære aromaer: Æble, pære, brioche, citronskal, flint og kamille.

Madforslag: Prøv til friske forårsruller med urter og lime og ingefær.

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



Smagsprofil



2020



Mousserende



Sauvignon
Blanc, Menu
Pineau,
Chardonnay



Loire
Frankrig