

2020 Silice en Bulles Blanc

Reynald Héaulé

Reynald Héaulé

Reynald Héaulé driver Clos Belle Croix ved Cléry-Saint-André syd for Orléans, på kanten af Sologne. Efter erfaring fra Bourgogne og Loire og mange år hos Claude Courtois byggede han gradvist sin egen ejendom op. I dag arbejder han med omkring seks hektar og omtrent 20 druesorter, flere af dem sjældne. Tæt beplantning, håndhøst, spontane gæringer og lange élevages danner rammen om vine, hvor sammenstik og årgang får lov at ændre udtrykket.

Loire

Loire følger floden og dens sidefloder gennem det centrale og vestlige Frankrig, fra det atlantiske klima omkring Nantes mod et mere kontinentalt præg i Centre-Loire. Melon de Bourgogne præger Muscadet, Chenin Blanc er central i Anjou-Saumur og Touraine, Sauvignon Blanc fylder mest mod øst, mens Cabernet Franc, Pinot Noir og Gamay står bag mange rødvine og rosévine. Her laves tørre og søde hvidvine, rødvin, rosé og mousserende vin. Skifer, tuffeau, kalk, ler, flint og flodaflejringer er en del af forklaringen på forskellene fra sted til sted.

Vinen

En rank og tør naturlig mousserende vin, hvor friskhed og præcision er vigtigere end fylde. Den er lavet på et samspil mellem Sauvignon Blanc, Menu Pineau og Chardonnay og gæres efter den ancestrale metode: én spontan gæring, der fortsætter og afsluttes på flaske uden degorgering. Det giver et levende, let og stringent udtryk med markant syre, velintegrerede bobler og en afslutning, der holder sig stram og retningsfast.

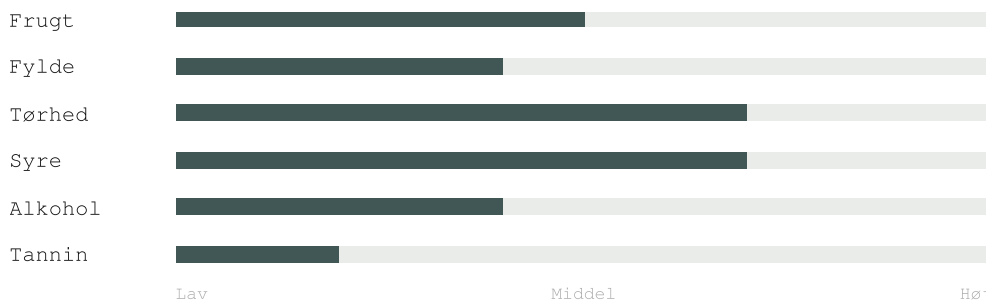
Primære aromaer: Æble, pære, brioche, citronskal, flint og kamille.

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