



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Cyprien Arlaud Oka Bourgogne Rouge 2023

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 17500801 | SAP-nr.: 9091578 | EPD-nr.: 6408504 | Pris: 400,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % pinot noir
Distrikt	Burgund	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Bourgogne	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Svinekjøtt, Grønnsaker	Syre	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

En saftig og elegant bourgogne rouge med ren, frisk og klar duft av kirsebær, bringebær og jordbær med florale toner av fioler og roser, et lett krydderstreif og et diskret preg av jord og skogbunn. En livlig og energisk vin med en mineralsk nerve, presis syre og silkeaktige tanniner som munner ut i en lang, lett og finessepreget avslutning.

Vinifikasjon

Druene avstilkes, og mosten spontangjæres langsomt og kontrollert med kun to piegages, mens resten er remontages – med en total maserasjonstid på rundt tre uker. Vinen modnes i 14 måneder på pièces (228 liter store fat), hvorav ingen er nye. Det gjøres som regel en lett filtrering, men ikke systematisk (dette er den eneste rødvinen i Arlauds kjeller som eventuelt filtreres).

Opprinnelse

Druematerialet kommer hovedsakelig fra Côte de Nuits og Hautes Côtes de Nuits, samt litt fra Hautes Côtes de Beaune. 90 prosent av druene er innkjøpte, og alle disse er sertifisert biodynamisk. De siste 10 prosentene kommer fra Arlauds egne vinmarker som p.t. "bare" er økologisk sertifiserte. Disse er imidlertid delvis under konvertering, så fra og med 2025-årgangen vil vinen muligens bli biodynamisk sertifisert.

Bruksområde

En usedvanlig allsidig vin som trives like godt til lette retter som til mer smaksrik mat. Den friske frukten og elegante strukturen gjør den perfekt til kylling, and og svin, men den er også nydelig til sopp, rotgrønnsaker, risotto og klassiske burgundiske retter som boeuf bourguignon eller coq au vin. Du kan også servere den lett avkjølt til charcuterie eller grillet fisk – vinen har nok friskhet og presisjon til å løfte denne typen mat uten å dominere.