



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Domaine Patrice Rion Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Argillières 2018

Rødvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 13616401 | SAP-nr.: 9068679 | EPD-nr.: 2936946 | Pris: 740,00 inkl. mva

## FAKTA

|               |                                |            |                  |
|---------------|--------------------------------|------------|------------------|
| Land          | Frankrike                      | Druetype   | 100 % pinot noir |
| Distrikt      | Burgund                        | Alkohol    | 13,5 %           |
| Underdistrikt | Nuits-Saint-Georges<br>1er Cru | Sukker     | < 3 g/l          |
| Passer til    | Lyst kjøtt, Småvilt og<br>fugl | Syre       | 6.7 g/l          |
|               |                                | Allergener | Sulfitt          |



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



## Karakteristikk

Burgunder med duft preget av av mørke bær, anis, krydder og noe fat. Dyp og rik vin også i munnen preget av årgangens frukt, dybde og syrlighet. Fremragende vin. Lagringsdyktig stil.

## Bruksområde

Vinen vil passe godt til lyst kjøtt som kalv, kylling og svin, men vil også fungere utmerket til viltfugler som villand, fasan, vaktel, raphøns og due. Anbefalt serveringstemperatur ca 15-16 grader. Vinen kan med fordel dekanteres et part timer før den konsumeres.

## Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og blir for en stor del avstillet, noe avhengig av årgangens karakter. Deretter følger en kort kaldfermentering på noen få dagers varighet. Gjæringen finner sted i tradisjonelle, åpne gjæringskar. Når gjæringen er kommet godt i gang med god varmeutvikling, presses druene med jevne mellomrom ned i mosten. Total maserasjonstid ligger vanligvis på mellom 2-3 uker. Gjæringen starter ofte på i overkant av 30 grader C og senkes etter hvert.