

Arnaud Boue - fremadstormende mikronegociant samt domaine med egne vinmarker. Total produksjon på ca 25.000fl. Fortsatt forholdsvis ung, men med fartstid og erfaring også utenfor Burgund (Bordeaux, Sør-Afrika og New Zealand). Diploma i både ønologi og jordbruk kombinert med et åpent sinn og et tydelig fokus på bærekraft.

Alle vinmarkene dyrkes (minst) økologisk, og pr 2022 er omtrent halvparten sertifiserte. Etter å ha jobbet nærmere 15 år med konsultering innenfor biodynamisk dyrking og bakgrunn fra bl.a. Mugnier, startet han altså sin egen domaine/maison så sent som i 2018. All frukt høstes for hånd, i kjelleren er det forsiktig behandling og ekstraksjon. Når årgangen tillater det, søker han så mye helkasefermentering som mulig (sjeldent under 20%). Alt er naturlig gjæret, selvsagt. Fatbruken inneholder ingen nye fat, frukten og vinmarken skal skinne, det er filosofien. Stilmessig heller vi mot old school, og det jobbes snarere oksidativt enn reduktivt. Fatoppholdet er normalt 12-18 måneder. Etter fatlagring går vinen tilbake på ståltanker for å hvile, før tapping på flaske.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Arnaud Boue Cote de Nuits Village - Mineralsk og jordsmonndrevet. Flott syre og en tørr silkepreget tanninstruktur. Fin moden fruktighet mot den mørke, men svale siden. Hint floralitet.	kr. 375,50	15086501	6105589	
Arnaud Boue Gevrey Chambertin - Tett uten å være tung. Aromatisk. Pent balansert med god syre. Aromaer av krydder, solmodne røde bær og innslag blomst.	kr. 563,60	15086601	6105597	
Arnaud Boue Hautes Cotes de Nuits - Aromatisk på duft med mørk stenfrukt. Sval og elegant med toner av røde bær på smak. Fin fylde og tanninstruktur, høy syrefrisshet.	kr. 298,00	15087001	6105571	