

## Volnay 1er Cru la Robardelle 2021

### DOMEIN

Broer Guillaume en zus Sarah Glantenay zijn de 6e generatie van dit familiedomein in Volnay. Dit domein bestaat al sinds 1892 en in 2013 nemen broer (wijnmaker) en zus (sales en marketing) de regie over van hun vader Pierre. Maar Papa kan niet alles los laten en houdt zich nog bezig met het beheer van de 8 hectare aan wijngaarden, welke verdeeld zijn over de appellations Volnay, Pommard, Monthélie en Meursault in de Côte de Beaune en Chambolle Musigny (0,4 ha) in de Côte de Nuits. Ongeveer 90% van de productie is rood. Het domein werkt volgens de Agriculture Raisonnée :alleen natuurlijke bemesting en bestrijding en respect hebben voor de natuur. Guillaume maakt wijnen met grote elegantie en vol met puur fruit. Met veel rijpe en zachte tannines.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Kersenrood met lichtpaarse schakering. Klassieke Pinot geur. Bessig. Lichte houtimpressie. Fluwele en filmende aanzet. Rondheid. Smaak. Sappig. Veel fruit en heel lekkere zuren. Zeer goed getypeerd. Duidelijk Pinot. Stijlvol. Complete wijn met een aantrekkelijk mondgevoel.

### DRUIVENRAS

Pinot Noir

### GASTRONOMIE

Casseroles van fazant, eendenborst, rundvlees en croute, kazen (Chambertin, Langres).



**BEWAARTERMIJN** 2024-2029+

**LAND** Frankrijk

**STREEK** Côte de Beaune

**OOGSTJAAR** 2021

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Domaine Glantenay

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant