

## Volnay 1er cru les Brouillards 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

Zuiver roodpaars van kleur. Verfrissende, elegante en minerale geur. Florale impressie. Viooltjes. Klein rood fruit. Licht kruidig. Aanzet in de smaak is rond en fluweel. Rood fruit (kers), vlezig en iets van tabak en een klein pepertje. Mooi middenpalet. Subtiële gegrilde tonen en een fijne zuurgraad. Elegant en gestructureerd. Gedetailleerd en complex. Dit vraagt nog om een paar jaar flesrust.

### DRUIVENRAS

Pinot Noir

### GASTRONOMIE

Fazant-Zuurkool-Fine Champagne saus. Paddenstoel - Truffel Risotto. Lam met rozemarijn saus.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2028

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2021

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Côte de Beaune

**DOMEIN** Domaine Glantenay

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk