

## Pommard 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

Nauwelijks 0,3 ha. Van oude stokken tussen 55-75 jaar gemaakt met een deel 1er cru in de blend. Granaatrood van kleur met kersenrode schakering. Evenwichtige en open geur. Prachtig fruit met zwarte kersen en cassis. Bij het ouder worden toont de wijn iets meer kreupelhout en leer. Fluweel zachte aanzet in de mond, met structuur en tannines die zachter worden door de rondheid. Precies, verfijnd en lekkere zuren. Wat een knaller zeg!

### DRUIVENRAS

Pinot Noir

### GASTRONOMIE

Ris de Veau met truffeljus. Kalfswang in Pinot Noir saus. Iberico varken aan de rotisserie. Gebraden côte de boeuf. Rijpe roodschimmels.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2028

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2021

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Côte de Beaune

**DOMEIN** Domaine Glantenay

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant