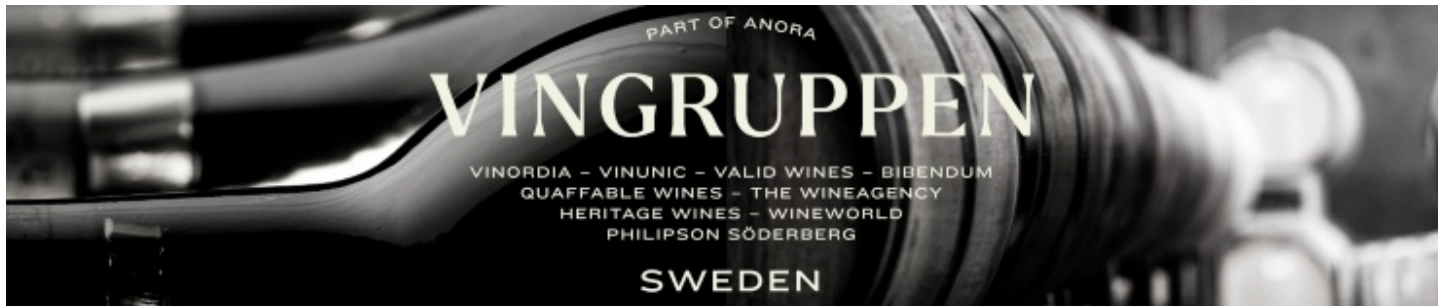




VOLNAY 1ER CRU LES FRÉMIETS 2019

Art. nr 1037402

Pris 689,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Joseph Voillot

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13%

Restsocker 2 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Ung och nyanserad med en imponerande kärna och lager på lager av skogsbär och florala toner. Fyllig, fokuserad och livlig på samma gång med en bas av solmogna bär, balanserade av eleganta, inbäddade tanniner, en tillbakadragen syra och ett långt, mineralpräglat, nästan saltigt avslut.

Tillverkning En första sortering görs i vingården, druvorna förs sedan snabbt till vineriet där man beslutar om en andra sortering är nödvändig. Druvorna avlägsnas från klasarna och får macerera på cementtankar i 14-18 dagar. Endast vildjäst används.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader i franska ekfat, varav 10-15% är ny ek, för att sedan spendera 3-4 månader i tank före buteljering. Vinet kan drickas redan nu, men kan även med fördel lagras i 5 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16-18°C till ugnstekt kalventrecôte med vårprimörer

Information Man producerade totalt 14 fat av årgång 2018.



Om producenten

Domaine Joseph Voillot är beläget i byn Volnay, ett fåtal kilometer från Staden Beaune. I sex generationer har man brukat odlingar som idag är ca 8 hektar stora, spridda över Meursault, Volnay, Pommard och Beaune. Egendomen drevs fram till nyligen av Joseph Voillots svärson, Jean-Pierre Charlot, som utbildat många av Bourgognes rising-stars när han undervisat vid Lycée Viticole i Beaune.

När Jean-Pierre tog över i slutet på 1990-talet gjorde han små justeringar i det traditionella tillvägagångssättet. I vingården övergick han från konventionell till hållbar odling. Idag innehar man certifieringen HVE3.

I källaren frångick han jäsning med hela klasar för att främja fruktkaraktären. Han gjorde experiment med lagring på ekfat, vilket resulterade i dagens tillvägagångssätt med 12 till 14 månader för Bourgogne rouge, 14 för Volnay Vieille Vignes och 16 för 1er cru. Han drog ned på användandet av ny ek (endast 1er cru kommer i närheten av den), minskade mängden tillsatt svavel och laborerade med filtreringen tills han landade i att låta sina röda viner genomgå en lätt filtrering utan klarning. Alla Village-lägen behandlas på samma sätt, alla 1er cru-lägen behandlas på samma sätt. Skillnaden i uttryck är en produkt av växtplatsen. Jean-Pierre är en vinmakare driven av terroir.

2016 anslöt Jean-Pierres systerson Etienne Chaix. De två arbetade sida vid sida fram till 2019 då Jean-Pierre tog ett steg tillbaka. Domaine Joseph-Voillot drivs idag av Etienne Chaix med Jean-Pierre i bakgrunden. 2019 blev Etiennes första årgång och allting tyder på att han kommer fortsätta i sin morbrors fotspår.