



Volnay – Saint Francois 2017

Domaine Roblet-Monnot

Elegant og perfekt drikkemoden Volnay fra den flotte årgang 2017.

Saint Francois er et navn, som winemaker Pascal Roblet-Monnot har tildelt vinen. Den er opkaldt efter hans far, Francois, der har lært ham alt, hvad der er at vide om terroiret og markerne i Volnay. Det var desuden faderen, som til sidst fik overtalt Pascal om, at det var inden for vinens verden, at sønnens fremtid lå.

Vinen er sammensat af de forskellige Volnay parceller fra Roblet-Monnots sortiment. Pointen er at de forskellige jordbundstyper og terroirs til sammen skaber en helhed á la Volnay, som tilsammen giver en langt større vin, end de kunne være på egen hånd.

Vinen lagrer 24 måneder i franske egetræstønder, hvor mængden af ny træ holdes nede på omkring 30%. Der anvendes kun skånsomme mængder af pigeage (punchdown) under gæringen, og det gøres først efter at mosten har fået lov at passe sig selv uforstyrret de første 2 uger af gæringen.

Vinen er ufiltreret, spontangæret og der anvendes udelukkende svovl når vinen flaskes.

I glasset er vinen en intens, rig og præcis Volnay-vin. Elegant i udtrykket, silkeblød i teksturen og dyb i kompleksiteten. Kirsebær, blomster, hindbær, et strejf af røg og noter af krydderier. Terroiret får i den grad lov til at indtage scenen, og Pascal Roblet-Monnots fingeraftryk er mesterligt.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir