



Volnay Saint Francois 2020

Domaine Roblet-Monnot

Elegant og helstøbt Volnay.

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 forskellige Volnay parceller fra Roblet-Monnots sortiment, nærmere bestemt fra Bouchères, Sur Roche, Buttes, Famines, Poison, Pasquiers og fra Premier Cru-marken Cru Robardelle. Stokkene har i gennemsnit en alder på 45 år.

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 26 måneder i franske egetræstønder, hvor mængden af ny træ holdes nede på omkring 10%. 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, blommer, 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
Druer

Rødvin
Pinot Noir

Robert Parker
90-92 point