


# Volnay 1. Cru Santenots 2023

## Domaine Georges Glantenay & Fils

Elegant Premier Cru fra 60 år gamle stokke.

1er Cru marken Les Santenots ligger officielt lige syd fra Volnays kommunegrænse i Meursault-kommunen. Hvidvine fra marken skal derfor benævnes Meursault, mens rødvinene gerne må bære navnet Volnay på etiketten. Markens mesoklima er blandt områdets bedste, og nogle af de bedste Volnay-vine kommer herfra. Vinene fra Les Santenots adskiller sig fra resten af Volnay ved at have en betydeligt hårdere kalksten i jorden samt en rødere ler pga. et større indhold af jern i jorden. Det betyder, at vinene får mere krop og en mere rig tone i sin frugt, som i sidste ende fører til, at vinen helt konkret fornemmes "større" i glasset.

Stokkene i familien Glantenays parcel i Les Santenots er 60 år gamle, og ligger derfor lige i det sweet-spot, hvor druerne har en fantastisk mostkoncentration, men udbytterne er lave. Fadlagringen finder sted i franske egetræsfade (30 % nye) i 15 måneder. Blot 2100 flasker er produceret årgang 2023, og vores allokation er begrænset.

I glasset fornemmer man noter af violer, solbær og kirsebær, mens de kendetegnene burgundiske fornemmelser cementerer vinens tårnhøje niveau. Således kan vin kun udtrykke sig, hvis det kommer fra Bourgognes legendariske skråninger. Volnay-udtrykket formemmer man i vinens elegante og bløde stil, samtidigt med at markens unikke terroir er med til at løfte hele udtrykket. Der er simpelthen bare mere af det hele, uden at det nogensinde kammer over.

| | |
|---|---|
| Land | Frankrig |
| Område | Bourgogne |
| Alkoholprocent | 13% |
| Indhold | 0.75 cl. |
| Vintype | Rødvin |

Jasper Morris - Inside Burgundy
**90-92 point**
Allan Meadows - Burghound
**90-93 point**