


# Pommard 2023

## Domaine Georges Glantenay & Fils

*"Really very good"* - Inside Burgundy.

Normalt går vinene fra Pommard for at være blandt de mest grovkornede og bestandte vine i Bourgogne. Hos Domaine Georges Glantenay skinner husets kendetegnende elegance fint igennem, og efterlader indtrykket af en silkeblød og lækker vin, der virkelig imponerer stort i den flotte årgang 2023.

For at nå til dette fantastiske resultat har Sarah og Guillaume Glantenay været igennem flere trin for at sikre sig en høj kvalitet på vinen. For det første anvender de markparceller af høj kvalitet, og til denne vin har man brugt frugt fra enkeltmarkerne Les Riottes, Le Poisot og Les Combes Dessous. Sidstnævnte er sågar en 1er Cru mark.

Sekundært foregår høsten manuelt, hvor man gennem en meget streng sortering sikrer, at kun de bedste druer finder vej til vingården. Her gennemgår vinen en 7-dages kold maceration. Det er en teknik som trækker farve og smag ud af drueskallerne, uden at trække tannin. På den måde kan man sikre sig "alt det gode" fra drueskallerne, og når man så starter selve gæringen, kan man tilføje den mængde af tannin man ønsker.

Med denne metode er det lykkedes søskendeparret Glantenay at skabe en mørk og dyb Pommardvin, som til gengæld er let som en fjer og silkeblød. Det er fantastisk håndværk.

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

Jasper Morris - Inside Burgundy
**90-92 point**
Allan Meadows - Burghound
**89-91 point**