

VOLNAY 1ER CRU SANTENOTS

Årgång 2017

Art. nr LU2101

Pris 959 kr

Storlek 750 ml

Producent Lucien Le Moine

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

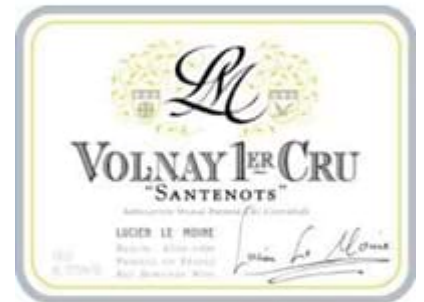
Karaktär Tack vare de magra, kalkstensrika och väldränerade jordarna får vinerna en transparent och friskt rödbärig frukt med en liten blommighet och en tydlig struktur av mineral.

Tillverkning Man har köpt vinet i 228 liter stora ekfat direkt efter jäsningen, som har skett med delvis hela druvklasar i små öppna tankar.

Lagring Vinet har sedan mognat hos Lucien Le Moine i deras i svala källare under cirka 20 månader, vilket är mycket längre än vad en genomsnittlig röd bourgogne lagras. Detta för att vinet ska utveckla större komplexitet och även kunna buteljeras utan att klaras eller filtreras.

Passar till Maträtterna bör vara eleganta snarare än kraftiga, gärna av ljust kött eller fågel med klassisk tillagning med tillbehör av rödvinssås, en ljus Dijonsenapssås eller motsvarande ljus sås med smörstek svamp. Viktigt är att undvika söta tillbehör, men väl smaksatta rotsaker fungerar utmärkt. Röd bourgogne matchar också många fiskrätter, särskilt stekt eller grillad frisk, och givetvis också vegetariska rätter med rotsaker, svamp och bönor. Bland ostar är det framför allt krämiga och milda komjölkostar samt hårdostar som fungera bäst.

Information Servera vinet vid 16 grader i glas med vid kupa. Vinet kan drickas ungt eller lagras i 10-15 år för större nyansrikedom och lenare textur.



Om producenten

LUCIEN LE MOINE

Lucien Le Moine är en i alla avseenden märkvärdig vinproducent. Några vingårdar äger man inte, istället är man en så kallad négociant och köper vinerna direkt när de är nyjästa för att sedan själv lagra dem till perfektion i sin kalla vinkällare i Beaune. Inte heller har man några kontrakt med odlarna.

Ägaren Mounir Saoma och hustrun Rotem Brakim åker istället runt till odlare i hela Bourgogne och provar hundratals viner för att sedan efter muntligt avtal och handskakning köpa de allra bästa till sin egen produktion.