

Volnay 1er Cru Clos du Verseauil Monopole

Rødvin / Burgund / Bourgogne

Produsent: [Domaine Yvon Clerget](#)
Årgang: 2017
Land: Burgund, Frankrike
Distrikt: Bourgogne
Område: Volnay
Drue: 100% Pinot Noir

Veil. pris horeca: 655,92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 741,-
EDP nr. : 5183207
SAP nr. : 9059083
Vinmonopol nr. : 10449401

Innhold:
Syre:5,1
Sukker:2,3
Alkohol:13,5



ØKO

Om produsenten

Å gå ned i kjelleren til Domaine Yvon Clerget betyr at man går tilbake til tid. Man går på en reise gjennom 7 århundrer og oppdager hemmeligheter til en familie som har bodd i Burgund siden år 1268. Familien kjærlighet til det burgundiske terroiren kommer til uttrykk i hver av deres årganger. En historie vevd fra far til sønn gjennom 28 generasjoner.

Dagens vinmaker, Thibaud Clerget viser en følelse av bondevett og respekt for sitt terroir, som generasjonene før ham. En mester i sitt felt, komfortabel på traktoren sin, oppmerksom i sine vinmarker og fokusert i kjelleren; ren burgund-tradisjon er tydelig innprentet i genene hans. Thibaud tilhører en ny generasjon med nysgjerrige og fordomsfrie vinmakere. Han er aldri stiv i sine prinsipper og heller ikke innelåst i strenge regler; for ham er hver årgang en ny utfordring og et nytt eventyr.

For å kunne lage best mulig vin kjenner Thibaud sine seks hektar med vinmark inn og ut. Han har kartlagt hver parsell, fra Meursault til Vougeot, Pommard og Volnay; han behandler hver av sine terroir med den største respekt. I vinmarkene er Thibaud kompromissløs. Druene høstes skånsomt og blir fraktet tilbake til vineriet. Her blir de nøye sortert og gjennomgår kaldmasserasjon for å ekstrahere farge og tannin, og bevare delikatessen til Pinot Noir-druen. Fermentering skjer naturlig, etterfulgt av en forsiktig pressing.

Vinifikasjon

Håndplukket, 40+ år gamle vinstokker, spontan fermentert, lagret på eik 30% ny, ufiltrert og ingen klarning.

Smaksbeskrivelse

Saftig og fruktig med god struktur og frisk, lang ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Svinekjøtt