

# Jean-Claude Boisset Volnay 1er Cru Santenots 2022



Middels dyp rubinrød. Krydret duft med kirsebær, bjørnebær og noe fioler. Frisk, saftig vin med en herlig fruktkonsentrasjon, bærpreget, fløyelsmyke tanniner, slank og elegant stil avsluttes med en lang, frisk ettersmak.



100% Pinot Noir



Håndplukkede druer som går gjennom en nøye sortering både i vinmarken og ved ankomst på vingården. Nennsom pressing. Skallmaserasjon i 22 dager, hvorav 2 dager med kaldmasjerasjon på 12 grader, 40% av druene er klasefermentert. Spontangjæret på åpne treliggere og ingen tilsetning av svovel under vinfikasjon. Etter fermentering ligger vinen 12 måneder på bunnfall.



Vinen er lagret 9 måneder på franske 228 liters eikefat, hvorav 30% er nye fat. Vinen gjennomgår en lett filtrering før den tappes på flaske.

kr

Alkohol: 13%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

12686501

Produsent	Type	Land	District
Jean-Claude Boisset	Rødvin	Frankrike	Burgund
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,2	4,8	75 cl	6