



Volnay, Thierry Viot-Guillemard, Les Cros Martin - 2015

In de neus zwoel met voornamelijk rood fruit, framboos, wat aardbei, specerijen.

In de mond zijdezachte tannines, veel fruit, rond, helder fris en gezond. Delicaat maar krachtig.

Lekker als aperitief, bij wildgevogelte als duif, charcuterie of als verwenwijn.

Wijnhuis:	Thierry Viot-Guillemard
Wijnmaker:	Thierry Viot-Guillemard
Jaartal:	2015
Appelatie:	De wijngaard ligt direct onder de Volnay Volnay
Plaats:	Premier Cru Champans. De stokken zijn in de Pommard
	jaren '50 van de vorige eeuw geplant en inmiddels ouder dan 70 jaar.
	Handmatige oogst, vervoer in kleine kratjes ter bescherming van het fruit. 5-6 dagen koude pre-fermentatie gevolgd door 10 dagen maceratie in grote open houten vaten. Hierna volgt een zachte pneumatische persing, fermentatie uitsluitend met natuurlijke gisten. Vervolgens ligt de wijn 14-18 maanden in houten vaten, 50% in 4 jaar ingedroogd nieuw hout, 50 % in oud hout.
Methode:	

Druif:	100% Pinot Noir
Bodem:	Mergel en kalksteen
Duurzaam:	Ja; biodynamisch zonder certificaat ☐☐
Houdbaarheid:	tenminste tot 2024
Advies:	Schenken op 16 graden Celsius.