



Volnay 1er Cru "Les Santenots" (Økologisk), Domaine du Pavillon, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmaet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation i form af Alberic Bichot, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domainier: Domaine Long-Depaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Rochegrès i Moulin-a-Vent.

Igennem de seneste år har Maison Albert Bichot gennemgået et generationsskifte, ikke kun i ledelsen af firmaet som i dag varetages, af Alberic Bichot, men også i hele opbygningen omkring vindyrkning og vinifikation. Fra tidligere at have dyrket og produceret stor set alle vine på centralt hold fra Beaune har man i dag oprettet teams af vinfolk, der er specialister i fremstilling af vin – hvad enten det er i Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits eller andre steder. Ligeledes foregår produktionen på domainerne, inden de færdige vine bringes til kældrene i Beaune, hvorfra de pakkes og bliver sendt ud til alle ender af verden.

Modsat hvad vinens navn måske antyder, er Premier Cru "Les Santenots" ikke beliggende i Volnay, men i Meursault. Selvom sidstnævnte er særligt kendt for sine fremragende hvidvine, er nogle terroirs, som "Les Santenots", bedre egnet til Pinot Noir-druen, hvilket giver den mulighed for at udtrykke al sin finesse. Der eksisterer flere hypoteser om oprindelsen af navnet. "Santenots" kan være afledt af det latinske ord *sentés* (krat, tornede buske) eller fra *sentu* (sti) med henvisning til de stier, der krydsede området for at gå ned fra Auxey-Duresses til den romerske vej.

Volnay 1er Cru "Les Santenots"

Den komplekse næse afslører duft af røde bær, såsom kirsebær og hindbær, kombineret med noter af krydderier og egetræ. På ganen har denne charmerende vin en god fylde, fin struktur med velintegrerede tanniner og en lang, meget aromatisk finish.

Vinen kan anbefales til vildt, oksekød, kalvekød og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2023.

Distrikt

Volnay.

Appellation

Volnay AOC.

Druesorter

100% Pinot Noir.

Lagring

Vinen lagres i 14-16 måneder på franske egetræsfade (25-35% nye fade).