



Volnay 1er Cru En Chevret 2023

Im Glas von dunklem Rubinrot. Volnay 1er Cru En Chevret entfaltet in der Nase köstliche Noten von Lakritz und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigt er sich voll und rund. Die Aromen von schwarzer Johannisbeere und Mokka werden von seidigen Tanninen getragen. Ein Wein mit viel Frische und Eleganz, der in einem langen Finale endet.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	15° - 17°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	335763
Passt zu	gereiftem Käse, Wild, Pilzen, Kalbfleisch
Bewertungen	James Suckling 95/100



Vinifikation

Handernte. Fermentation traditionell in grossen, offenen Holzfässern. Danach reift der Wein während zehn bis zwölf Monaten in eigens von der Küferei Louis Latour gefertigten Eichenfässern.

Terroir

Die Böden sind von Ton und Kalkstein geprägt. Die Ausrichtung und das besondere Terroir dieses einzigartigen Weinbergs schenken und in jedem Jahrgang einen Wein von grosser Eleganz.

Geschichte

Volnay aus Einzellage. Der Rebberg «En Chevret» gehört zum Gemeindegebiet Volnay, welches südlich von Beaune an Pommard angrenzt. Die Parzelle liegt unterhalb der Strasse, an der Grenze zu Meursault.

