



Volnay 1er Cru En Chevret 2023

CHF 82.00 | 10 cl = CHF 10.93

Nel bicchiere, di un intenso rosso rubino. Il Volnay 1er Cru En Chevret sprigiona al naso deliziose note di liquirizia e ribes nero. Al palato si presenta pieno e rotondo. Gli aromi di ribes nero e moka sono sostenuti da tannini setosi. Un vino ricco di freschezza ed eleganza, che si conclude con un lungo finale.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	335763
Adatto a	Formaggi stagionati, Selvaggina, Funghi, Carne di vitello
Valutazioni	James Suckling 95/100



Vinificazione

Raccolta manuale. Fermentazione tradizionale in grandi botti di legno aperte. Il vino viene in seguito affinato da 10 a 12 mesi in botti di rovere proprie realizzate dall'officina Louis Latour.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare. L'esposizione e il terroir unico di questo vigneto ci regalano, in ogni annata, un vino di grande eleganza.

Storia

Volnay da un singolo vigneto. Il vigneto «En Chevret» fa parte del comune di Volnay, situato a sud di Beaune, al confine con Pommard. Il lotto si trova al di sotto della strada al confine con Meursault.

