

## Volnay 2023



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 14.00 st.C

**KRAJ** Francja

**REGION** Burgundia

**APELACJA** Volnay AOC

**SZCZEP** Pinot Noir

**ZAWARTOŚĆ  
ALKOHOLU** 13,5 %

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Czerwone

**POJEMNOŚĆ** 750 ml

### Aromat:

Subtelny bukiet czerwonych wiśni, malin i poziomek harmonijnie łączy się z nutami fiołków, płatków róży oraz delikatnych przypraw. Całość dopełniają akcenty leśnego runa, drewna i subtelnej mineralności, typowe dla eleganckiego Volnay.

### Smak:

Na podniebieniu wino jest jedwabiste, finezyjne i doskonale zbalansowane. Soczyste czerwone owoce współgrają z aksamitnymi taninami, świeżą kwasowością i subtelną mineralnością. Długi, elegancki finisz podkreśla klasę burgundzkiego Pinot Noir.

### Potrawy:

Pieczony królik, stek z tuńczyka

**Domaine Lucien Boillot et Fils** to rodzinna posiadłość z siedzibą w Gevrey-Chambertin, której historia sięga sześciu pokoleń burgundzkich winiarzy. W 1950 roku Lucien Boillot opuścił rodzinne Volnay i założył własną domenę, stopniowo budując kolekcję wyjątkowych parceli w Côte de Nuits i Côte de Beaune. Dziś gospodarstwem zarządza jego syn, Pierre Boillot, kontynuując filozofię opartą na szacunku dla terroir i tradycyjnych metodach pracy. Domaine obejmuje około 7 ha winnic, z których powstają wina z prestiżowych apelacji, m.in. Gevrey-Chambertin, Volnay, Pommard, Puligny-Montrachet i Nuits-Saint-Georges. Winifikacja prowadzona jest z użyciem rodzimych drożdży, przy ograniczonym udziale nowego dębu (do 30%), bez klarowania i filtracji, co pozwala zachować autentyczny charakter siedliska. Wieloletnie, często bardzo stare nasadzenia oraz niskie plony przekładają się na wina o wyjątkowej koncentracji, elegancji i znakomitym potencjale dojrzewania, cenione przez miłośników klasycznej Burgundii na całym świecie.