

François Mikulski



Volnay Santenots du milieu 1^{er} cru

Weinrebe

Die beiden von uns bewirtschafteten Parzellen stammen aus der Familie. Eine wurde 1947, die andere 1976 bepflanzt. Unsere Erträge übersteigen 35 hl pro Hektar nicht; dies ergibt eine jährliche Produktion von etwa 4000 Flaschen. Der Rebsortenbestand ist 100% Pinot Noir. Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

Untergrund

Der Untergrund besteht aus einer Schicht Braunlehm auf einem Sockel aus rissigem Fels.

Weinausbau

Die Sorte verbleibt für die Verarbeitung zu Wein 15-17 Tage lang im Gärbehälter und wird dann für mindestens 14 Monate in Eichenfässer gefüllt. Wir verwenden zu etwa 35% neue Fässer.

Verkostung

Der Wein hat ein intensives Aroma von Waldfrüchten, Kirschen, fein geräuchertem Fleisch; er wirkt auf der Zunge sehr frisch, schmeckt nach Brombeere, Pfeffer, Lakritze, Schokotabak. Er altert sehr gut (10 bis 15 Jahre). Er kann zu zubereitetem rotem Fleisch oder Wild getrunken werden. Sehr gut passt er auch zu einem ausgezeichneten Rohmilchkäse.

Geologischen Schichten

