Francia | Domaine Jacqueline Frachet

Volnay

Domaine Jacqueline Frachet

Volnay

Proprietà	Julien Cauvard e Jacqueline Frachet
Inizio attività	1998
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	18



VOLNAY

Vino rosso, Articolo non promozionabile

Codice 12984

Annata 2023
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Borgogna
Vitigni Pinot Nero

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Pinot Nero 100%
Vinificazione Tradizionale, con macerazione in vasca per circa 15 giorni, di cui 3-5 giorni di macerazione a freddo. Numerose follature a inizio fermentazione, seguite da rimontaggi.
Suolo Terreni profondi e ghiaiosi
Abbinamento La sua vellutata femminilità si sposa con una grande intensità aromatica, che lo predispone a piatti sofisticati a base di pollame pazientemente arrostito o glassato. Questi volatili saranno travolti dai suoi aromi fruttati e speziati. Meglio ancora, si abbina bene alla selvaggina da penna, semplicemente arrostita, o come stufato a fuoco lento. Per i più avventurosi, consideriamo anche un delizioso couscous o un tajine di carne o pollame, o anche entrambi. La sua intensità gli permette di abbinarsi bene a formaggi dai sapori forti.
Vista Rubino brillante, granato chiaro
Olfatto I suoi aromi esprimono violetta, ribes rosso e ciliegia. La sua concentrazione e complessità si esprimono in modo delicato e sfumato.
Gusto Alla franchezza del gusto si aggiunge una precocità che gli permette di aprirsi piuttosto presto. Fresco all'attacco, caldo nel finale, si ha la sensazione di mordere il frutto e di inalarne la polpa.
Affinamento 100% in botti, di cui il 20% nuove, per circa 12 mesi
Vendemmia Manuale con rigorosa cernita in cantina, seguita da selezione su tavolo di cernita.
Grado alcolico 13%
Temperatura di servizio 14°C
Altre informazioni
Età delle viti oltre 55 anni