

Naam van de wijn: Volnay

Producent: Domaine Lafarge

Herkomstbenaming: Volnay, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Lafarge is een familiebedrijf in Volnay. Sinds het begin van de 19<sup>e</sup> eeuw werd een rijke geschiedenis opgebouwd, waarbij elke generatie voor uitbreiding en voorspoed zorgde. In 2010 bezit de familie 12 ha wijngaarden. In 1997 werd dankzij de huidige beheerder Frederic Lafarge (zoon van Michel) met biodynamische landbouw begonnen en sinds 2000 wordt er volledig biodynamisch gewerkt. Alles op het domein draait om één begrip: harmonie. Respect voor het terroir en de wijnstokken, begeleiding van de mens om de natuur sterker te maken, op een volkomen natuurlijke wijze, zodat de plant zichzelf kan verdedigen... Dat zijn de belangrijke troeven om, jaar in jaar uit, als een dirigent, voor een harmonieuze symfonie te zorgen, waarin terroir, wijnstok en klimatologische omstandigheden een eigen partitie spelen. Het uiteindelijke doel daarbij is het blijven vertolken van de subtiele diversiteit van de Bourgogne terroirs. De complexe bodem van klei, kiezels, kalk en sporadisch ijzeroxide, de leeftijd van de wijnstokken (25-78 jaar) en de ideale zonligging geven deze wijn een bijzonder karakter.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden laat en goed rijp geplukt. Klassieke Bourgondische vinificatie, met een gisting van 15-18 dagen en een opvoeding van 12-18 maanden op eikenhouten vaten (max. 25% nieuw).

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Uitnodigende, frisse en heldere robijnrode kleur met granaatrode schitteringen. Gul en verfijnd in de neus, fris en rijp fruitig, op een achtergrond van aardse mineraliteit, specerijrijke nuances en viooltjes. Fris, sappig, rond, elegant, rijk en fluwelig in de mond, krachtige maar rijpe tannines, lange en complexe finale. Serveren: 14-17°C. Bewaren: binnen 3-5 jaar na de oogst op zijn fruit drinken, kan zeker 7-15 jaar liggen.

Culinair advies: door zijn zachte structuur en grote aromatische kracht is deze een uitstekende begeleider van geroosterd gevogelte, vederwild, stoofschotels van vederwild en roodvlees met een rode wijnsaus.

Smaaktype: medium vol, zeer aromatisch, mineraal, met houtopvoeding.