

# François Mikulski

Meursault

Senza una tradizione familiare alle spalle, ha costruito un domaine libero da vincoli, esprimendo una visione personale, indipendente e contemporanea, capace di rinnovare l'identità di Meursault.



## Volnay Santenots du Milieu

*Pinot nero*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** I due vigneti che danno vita alla cuvée Volnay Premier Cru Santenots Du Milieu appartengono alla famiglia Mikulski: uno venne impiantato nel 1947, l'altro nel 1976. I terreni sono composti da strati di limo che poggiano su placche rocciose caratterizzate dalla presenza di innumerevoli fessure. Essendo le rese molto esigue – non superano i 35 hl per ettaro – la produzione è estremamente limitata.

**Vinificazione** La fermentazione alcolica e successiva macerazione avvengono in vasche in acciaio inox ed hanno una durata complessiva di circa 15 giorni; il vino viene poi travasato in fusti di rovere francese (20% legno nuovo) per iniziare il periodo di affinamento, che si protrae per circa 12 mesi.

**Caratteristiche** Il Volnay Premier Cru Santenots Du Milieu di François Mikulski offre, al naso, intensi aromi di frutta a bacca rossa, come la ciliegia ed il ribes, unitamente a sentori di carni lievemente affumicate; al palato, piacevolmente fresco e setoso, spiccano le note di mora, pepe, liquirizia, tabacco e cioccolato, mentre il finale è lungo, fine e persistente. Eccellente il potenziale di invecchiamento – dai 10 ai 15 anni.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna

**Denominazione d'origine** AOC Volnay 1er Cru

**Vitigno** Pinot nero