

VOLNAY

Village —



VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Quatre parcelles, dont une partie en premier cru, exposées plein Est.

SOL: Argilo-calcaire sur banc marneux

SUPERFICIE: 0,65 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 45 ans

PRODUCTION MOYENNE: 4 000 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

VINIFICATIONS: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées. Cuveaison d'environ 15 jours

ELEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne
dont 15% de fûts neufs.

NOTES DE DÉGUSTATION

«Robe rubis soutenu, belle brillance.

Nez délicat de cerises et groseilles bien développé et très plaisant. La bouche présente une chair soyeuse, des beaux tannins mais surtout un bel équilibre qui lui permettra un bon vieillissement».

ACCORDS METS ET VINS:

Volailles rôties ou en sauce, viandes blanches.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

