



VOLNAY VILLAGE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

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

DÉGUSTATION

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

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

