



VOLNAY



Lieu dit : Assemblage de plusieurs parcelles (les petits gamays, les lurets)

Cépage : 100 % Pinot noir

Récolte : vendange manuelle

Potentiel de garde

Plus de 5 ans

Accords mets et vins

Viandes (bœuf, veau, agneau,...), viandes en sauces et fromages doux.

Température de service

15° à 18°c

Dégustation

Sa couleur est d'un rouge rubis, profond et brillant.

Son nez est frais et basé sur des arômes de petits fruits rouges.

En bouche, on retrouve un vin élégant, fin et à la fois complexe avec des notes de fruits mûres.

Vinification :

Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. La macération se fait grappe entière sans pigeage, uniquement des remontages quotidiens, afin d'obtenir toute la structure aromatique et colorante de ce vin. La durée de cuvaison est d'environ 15 jours avec la fermentation alcoolique. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir doté des dernières technologies.

Puis les vins sont soutirés et mis en fut.

Elevage

Elevage en fût de chêne d'une durée de 18 à 24 mois dans nos caves (FML faite).

La mise en bouteille s'effectue au domaine.