

# Volnay 1er Cru

Les Brouillards

2016

PARCELLE Volnay 1er Cru	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 23/09/0016
SURFACE 0.26 Ha	EXPOSITION Sud-Est	MISE EN BOUTEILLE 10/04/2018
SOL Calcaire argovien blanc	SULFITES (TOTAL SO <sub>2</sub> ) 47 mg/L	POTENTIEL DE GARDE 8 à 15 ans

## VINIFICATION

Les Brouillards est un Climat de 5,63 ha sur l'appellation de Volnay. L'origine du nom provient de "Breuillat" signifiant la présence de bois jeunes. Cela devait être le cas à l'origine.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont directement encuvés en vendanges entières (30% sur ce millésime). Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée avant un départ en fermentation spontanée. La cuvaison dure 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (50% de fûts neufs) durant 16 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est sur un rouge riche et profond. Le nez est très complexe, sur des notes de sous-bois, de fruits rouges et de violettes. La bouche est dense, élégante et affirmée. Cette cuvée devrait s'affiner et développer son bouquet avec le temps.