

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 ₂) 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.