

Volnay 1er Cru

Les Brouillards

2018

PARCELLE

Volnay 1er Cru

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

04/09/2018

SURFACE

0.26 Ha

EXPOSITION

Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE

10/02/2020

SOL

Calcaire argovien blanc

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 en partie égrappés (30% de vendanges entières) puis directement encuvés. 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 (25% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

L'aromatique est complexe, sur des fruits noirs et des notes florales. En bouche, un mélange d'élégance et de puissance dévoile un vin de caractère. La finale est longue sur les fruits noirs.