

# 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	SULFITES (TOTAL SO <sub>2</sub> ) 55 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 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.