Volnay Ier Cru

Les Brouillards

2018

PARCELLE
Volnay Ier 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



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.

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.