

# Volnay 1er Cru

Les Brouillards  
2014

PARCELLE  
Volnay 1er Cru

CEPAGE  
Pinot Noir

VENDANGES  
15/09/2014

SURFACE  
0.26 Ha

EXPOSITION  
Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
01/03/2016

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 égrappés puis directement encuvés. La fermentation spontanée démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (50% de fûts neufs) durant 15 mois pour son élevage. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe se dévoile sous un rouge grenat. Le nez développe des arômes de fruits rouges confiturés. La bouche est pleine, ronde et enveloppante. La finale est longue et intense.