

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

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.