

Volnay 1er Cru

Les Brouillards
2019

PARCELLE
Volnay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
16/09/2019

SURFACE
0.26 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
07/01/2021

SOL
Calcaire argovien blanc

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 10 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 12 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez présente des notes de fruits noirs et d'épices. Une pointe mentholée se démarque. En bouche, le vin est puissant et fin, la finale est longue.