

# 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.