

Volnay 1er Cru

Les Brouillards
2022

PARCELLE
Volnay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
02/09/2022

SURFACE
0.26 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
17/01/2024

SOL
Calcaire argovien blanc

POTENTIEL DE
GARDE
5-10 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 égrappés 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 14 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge aux reflets violets, le nez présente des notes de fruits noirs mûrs et concentrés. La bouche dévoile la richesse du premier cru avec une grande maturité et une belle complexité. Une touche d'acidité équilibre le tout. JM 89-91 / NM 89-91