

Volnay

2016

PARCELLE

Volnay

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

23/09/0016

SURFACE

0.08 Ha

EXPOSITION

Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE

08/01/0018

SOL

Calcaire argovien blanc

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

VINIFICATION

Cette parcelle est également située sur le Climat "Les Brouillards" mais en aire d'appellation Village et non pas 1er Cru. La particularité se situe dans le fait que les rangs de vignes commencent en appellation Village pour les 50 premiers mètres dans le bas puis le reste de la parcelle est en 1er Cru.

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 durant 14 mois (0% bois neuf). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est sur un léger grenat brillant. Le nez, d'intensité moyenne est sur les fruits rouges (cerises/fraises) avec une pointe de réglisse. La bouche est légèrement toastée, sur une certaine dureté qui devrait se libérer avec le temps.

