

Volnay

2016

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Volnay	Pinot Noir	23/09/0016
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.08 Ha	Sud-Est	08/01/0018

SOL	POTENTIEL DE GARDE
Calcaire argovien blanc	5 à 10 ans



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.

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.