

Volnay

2017

PARCELLE

Volnay

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

11/09/2017

SURFACE

0.08 Ha

EXPOSITION

Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE

11/12/2018

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

Avec sa robe légère et brillante, le vin offre un nez sur les fruits rouges avec une pointe de violette. La bouche, légèrement sauvage, reste soyeuse et élégante. D'un final assez ferme, le vin pourra se garder plusieurs années.