

Volnay

2018

PARCELLE

Volnay

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

01/09/2018

SURFACE

0.08 Ha

EXPOSITION

Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE

10/02/2020

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. La cuvaison dure 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 15 mois (0% bois neuf). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est très floral avec de légères notes de bonbons anglais. La bouche est riche et très puissante, les tanins sont présents. La garde devrait révéler tout le potentiel de ce vin.