

Volnay

2020

| | | |
|-------------------------|------------|--------------------|
| PARCELLE | CEPAGE | VENDANGES |
| Volnay | Pinot Noir | 31/08/2020 |
| SURFACE | EXPOSITION | MISE EN BOUTEILLE |
| 0.08 Ha | Sud-Est | 13/01/2022 |
| SOL | | POTENTIEL DE GARDE |
| Calcaire argovien blanc | | 10 à 15 ans |



NOTES DE DEGUSTATION

Nez aux notes de fruits mûrs, cerises et framboises. La bouche présente une belle énergie grâce à l'acidité présente. Les tanins sont soyeux et la finale est longue.

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 12 mois (20% bois neuf). Aucun collage n'est réalisé.