

Volnay

2021

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Volnay	Pinot Noir	23/09/2021
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.08 Ha	Sud-Est	12/12/2022

SOL
Calcaire argovien blanc

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans



NOTES DE DEGUSTATION

Notes de prunes et d'épices, la bouche est mûre et souple avec une acidité bien équilibrée et une impressionnante densité.

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.