

Volnay

2022

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Volnay	Pinot Noir	02/09/2022
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.08 Ha	Sud-Est	18/01/2024
SOL		POTENTIEL DE GARDE
Calcaire argovien blanc		5 à 8 ans



NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis éclatant avec des reflets grenat. Le nez est intense et dévoile des arômes de fruits rouges frais et florales. En bouche, le vin est élégant et soyeux, avec une fine structure tannique. JM 88-91

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.