

# Volnay 1er Cru

Les Brouillards  
2013

PARCELLE  
Volnay 1er Cru

CEPAGE  
Pinot Noir

VENDANGES  
08/10/2013

SURFACE  
0.26 Ha

EXPOSITION  
Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
28/01/2015

SOL  
Calcaire argovien blanc

POTENTIEL DE  
GARDE  
8 à 15 ans

## VINIFICATION

Les Brouillards est un Climat de 5,63 ha sur l'appellation de Volnay. L'origine du nom provient de "Breuillat" signifiant la présence de bois jeunes. Cela devait être le cas à l'origine.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. La fermentation est amorcée et s'ensuit une cuvaison de 2 à 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 12 mois (0% bois neuf).



## NOTES DE DEGUSTATION

Au visuel, le vin est rouge rubis, d'intensité moyenne. C'est un nez sur le fruit rouge frais qui se démarque accompagné d'arômes tertiaires. La bouche est gourmande assez puissante.