

Volnay 1er Cru

Les Brouillards
2013

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Volnay 1er Cru	Pinot Noir	08/10/2013
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.26 Ha	Sud-Est	28/01/2015
SOL	POTENTIEL DE GARDE	
Calcaire argovien blanc	8 à 15 ans	



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.

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).