

Volnay 1er Cru

Les Brouillards

2014

PARCELLE
Volnay 1er Cru

SURFACE
0.26 Ha

SOL
Calcaire argovien blanc

CEPAGE
Pinot Noir

EXPOSITION
Sud-Est

VENDANGES
15/09/2014

MISE EN
BOUTEILLE
01/03/2016

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 spontanée démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (50% de fûts neufs) durant 15 mois pour son élevage. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe se dévoile sous un rouge grenat. Le nez développe des arômes de fruits rouges confiturés. La bouche est pleine, ronde et enveloppante. La finale est longue et intense.