

# Volnay 1er Cru

Les Brouillards

2016

PARCELLE  
Volnay 1er Cru

CEPAGE  
Pinot Noir

VENDANGES  
23/09/0016

SURFACE  
0.26 Ha

EXPOSITION  
Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
10/04/2018

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 directement encuvés en vendanges entières (30% sur ce millésime). Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée avant un départ en fermentation spontanée. La cuvaison dure 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (50% de fûts neufs) durant 16 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est sur un rouge riche et profond. Le nez est très complexe, sur des notes de sous-bois, de fruits rouges et de violettes. La bouche est dense, élégante et affirmée. Cette cuvée devrait s'affiner et développer son bouquet avec le temps.