Volnay Ier Cru

Les Brouillards

2017

PARCELLE
Volnay Ier Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
11/09/2017

SURFACE
0.26 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE
20/02/2019

SOL
Calcaire argovien blanc

POTENTIEL DE GARDE
8 à 15 ans

NOTES DE DEGUSTATION

D'un rouge profond, le vin offre un nez complexe marqué par des notes d'amandes et d'épices. La bouche est ample et d'une belle intensité avec des tanins voluptueux lui donnant du rythme.

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 en partie égrappés (30% de vendanges entières) puis directement encuvés. 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 (20% de fûts neufs) durant 14 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.