

Volnay 1er Cru

Les Brouillards
2020

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Volnay 1er Cru	Pinot Noir	31/08/2020
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.26 Ha	Sud-Est	24/02/2022
SOL	POTENTIEL DE GARDE	
Calcaire argovien blanc	10 à 15 ans	



NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de framboises et de cassis au nez avec un touche mentholée. La bouche est ronde et soyeuse avec une finale longue et gourmande.

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 (25% de fûts neufs) durant 14 mois. Aucun collage n'est réalisé.