

Volnay 1er Cru

Les Brouillards
2020

PARCELLE
Volnay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
31/08/2020

SURFACE
0.26 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
24/02/2022

SOL
Calcaire argovien blanc

POTENTIEL DE
GARDE
10 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 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.



NOTES DE DEGUSTATION

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