

Volnay 1er Cru

Les Brouillards

2021

PARCELLE
Volnay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

SURFACE
0.26 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

SOL
Calcaire argovien blanc

VENDANGES
23/09/2021

MISE EN
BOUTEILLE
12/12/2022

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 10 ans



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est d'un rubis pâle, le nez sur les fruits noirs. La bouche est impressionnante avec d'imposants tannins et une merveilleuse finale persistante.

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. 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.