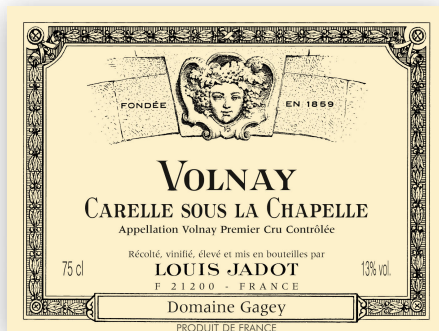
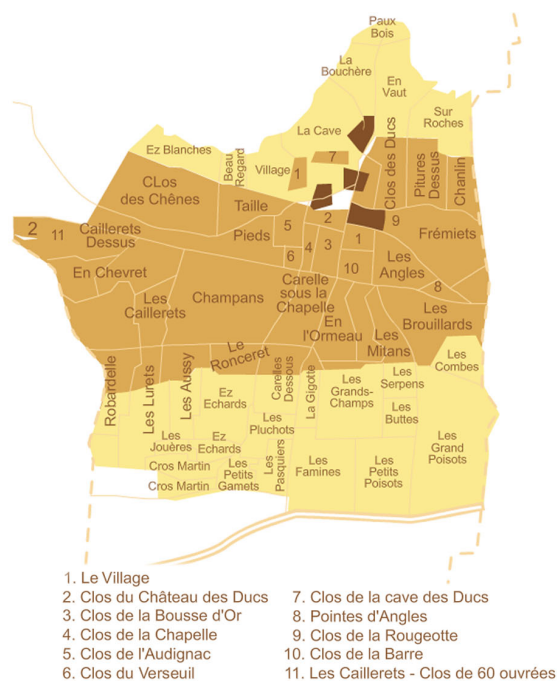


VOLNAY CARELLE SOUS LA CHAPELLE



Côte de Beaune
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Volnay est un village produisant des vins rouges; il est situé entre Meursault et Monthélie.

Caractéristiques

Ce premier Cru est situé à 20 mètres du premier Cru En l'Ormeau, pratiquement en face du Volnay Clos de la Barre.

La parcelle est l'une des plus petites de cette appellation : 0.06 hectares. Elle a été replantée en 2012. Orientée nord-ouest et sud-est, elle est perpendiculaire à l'appellation en l'Ormeau.

Le sol de ces deux vignes est assez similaire. Il est composé de marnes anciennes en provenance de la Combe d'Auxey-Duresses/Monthélie, une dalle composée de sédiments.

C'est sans doute la raison pour laquelle, une chapelle a été construite au coeur de cette vigne.

Vinification

Les raisins sont égrappés et fermentés en cuves ouvertes pendant environ 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français pendant environ 18 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation / Accords mets-vin

La couleur est dense, belle, d'un rouge profond, souvent avec un parfum de cerises noires.

Ce vin est fruité et généralement bien équilibré.

Ils saura bien accompagner par exemple la viande rouge et la charcuterie.

Conservation

Agreable après 5 ans en cave, ce premier cru peut se garder bien plus longtemps: 15 ans voire plus.