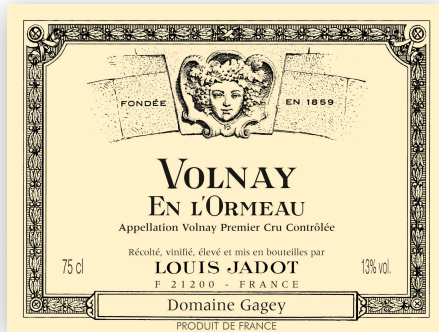
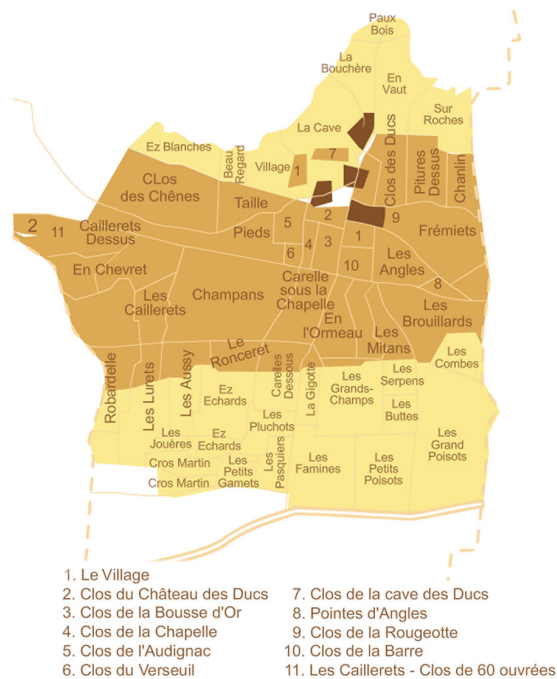


VOLNAY EN L'ORMEAU



Côte de Beaune
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Volnay est un célèbre village situé entre Pommard au nord et Monthélie au sud.

Caractéristiques

Ce Premier Cru se trouve à côté de l'autre Premier Cru Carelle sous la Chapelle, exposé nord-est/sud-ouest. De l'autre côté de la route, ces vignes se trouvent à proximité du Volnay Clos de la Barre et représentent dans notre domaine 0.12 hectares. Le sol est plutôt épais et composé d'argile, il appartient à la même veine que celui du célèbre Premier Cru Bousse d'Or.

Vinification

Le raisin est égrappé puis fermenté en cuves ouvertes. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne entre 15 et 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Ce Premier Cru a toujours une belle couleur rouge, avec l'élégance du Volnay. Ce vin se marie bien avec des viandes rouges, mais aussi avec des plats froids comme la charcuterie et les pâtés.

Conservation

Volnay en l'Ormeau, comme tous les Volnay Premier Cru, doit être dégusté dans l'idéal 5 ans après le millésime. Ce vin peut très bien être conservé 15 ans, et plus si les conditions de température et d'humidité sont respectées.