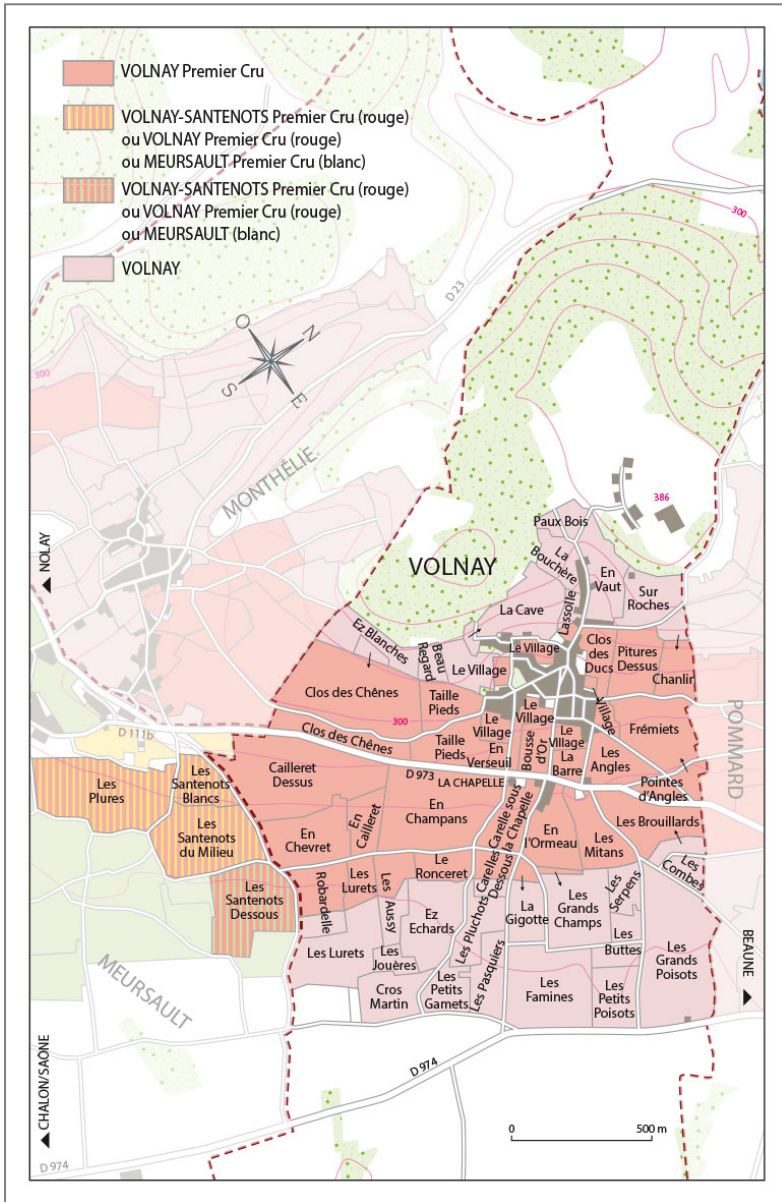
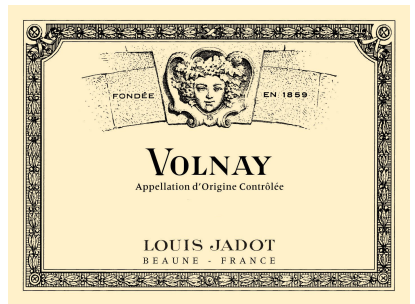


**Appellation Village**

Pinot Noir

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE**

Le vignoble de Volnay, situé entre Pommard au Nord et Meursault au Sud. En pleine pente, au milieu de son vignoble, il est orienté à l'Est/Sud ou à l'Est.

**CARACTÉRISTIQUES**

La commune de Volnay ne produit que des vins rouges. Il n'y a pas de Grand Cru mais 26 premiers crus. Le vignoble est appuyé sur un sous sol extrêmement fin composé de marnes calcaires argoviennes et dans la partie limitrophe de Pommard et Meursault, sur des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. Il y a également beaucoup de calcium.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

**BON À SAVOIR**

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans