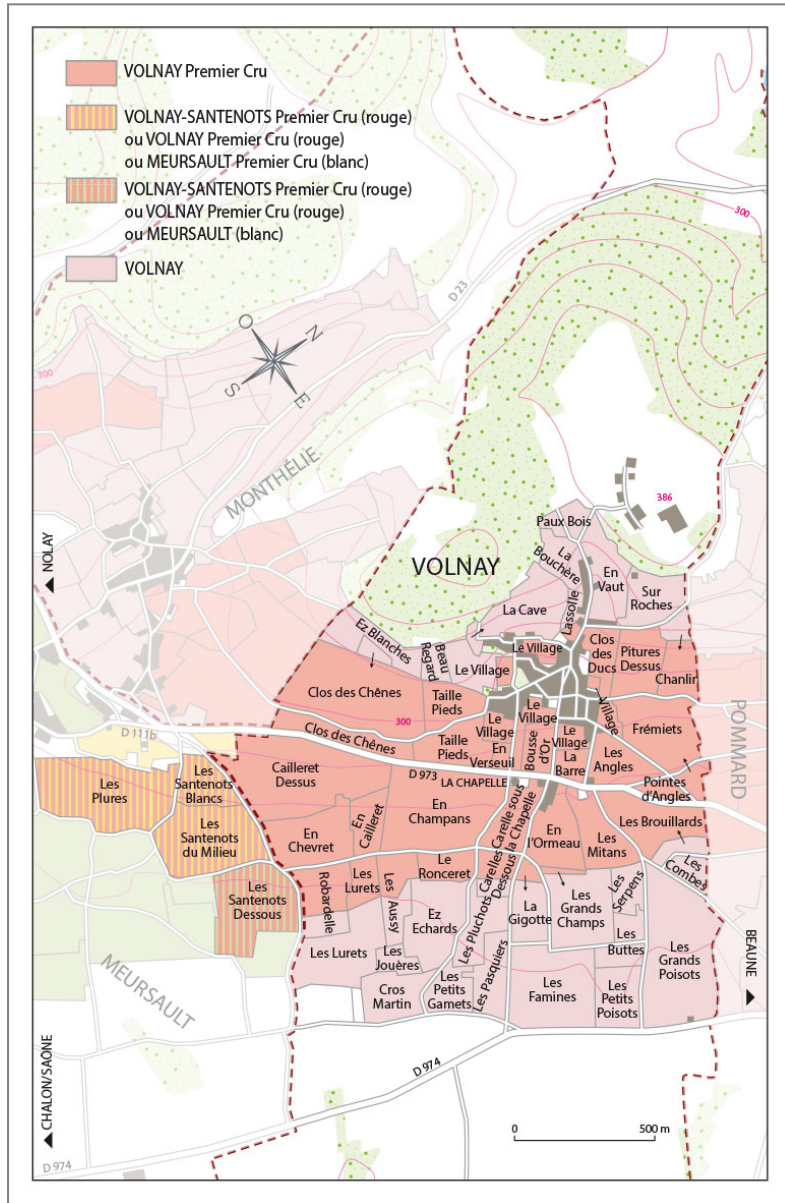
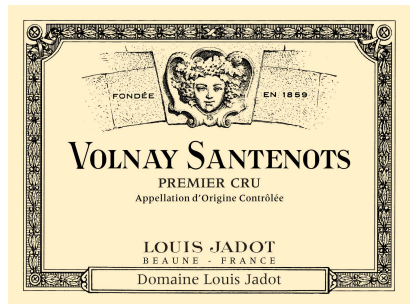


VOLNAY SANTENOTS

Premier Cru

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. « Les Santenots » reposent sur un sol calcaire de terre rouge, en terrain pentu ou plat selon le secteur.

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

