

Volnay 1er Cru

LES CHAMPANS

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Volnay, Exposition Est, Sud/Est.

Terrain très calcaire avec, en bas de coteaux des inclusions ferrugineuses donnant une couleur rougeâtre au sol.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 60 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rubis clair, brillant avec des reflets griotte. Un vin frais, vibrant sur des fruits rouges frais, (cerises) et d'une structure tannique assez dense mais sans rigidité. La bouche est ample, structurée, d'une grande élégance.

ACCORDS

Gibier à plumes, tajine à la viande, agneau, veau, Osso Bucco, ou à la volaille et fromages à saveurs affirmées tels que l'époisses.

SERVICE

14°C