



VOLNAY 1^{ER} CRU « Champans »

Superficie	25 ares 16
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	40 ans
Sol	Argilo-calcaire
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	1600 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 2 à 15 ans

VINIFICATION

Egrappage	100% - 20% de vendange entière pour les belles années
Elevage	15 mois en fûts puis 2 mois en cuve inox (10 à 20% fûts neufs)
Cuvaison	18 jours en cuves inox ouvertes et thermorégulées, peu de pigeages et quelques remontages

DEGUSTATION

Sa robe rouge-profond fait de ce vin le plus coloré du domaine. Au nez, il revendique puissance et volume tout en distillant de très belles notes de fruits rouges mûrs. Sa bouche ample est pure et équilibrée et se termine par des notes de fruits des plus agréables.

GASTRONOMIE

Il accompagnera des plats de caractère, comme un gibier ou des viandes en sauces et sublimerait aussi des fromages à pâte molle, tels que le Brie, le Saint-Marcellin...

Température de service : 14 à 16°