



VOLNAY 1^{ER} CRU « Clos des Chênes »

Superficie	65 ares 40
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	Plantée en 1939
Sol	Calcaire Bathonien, Caillouteux et Ferrugineux
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	4000 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 2 à 15 ans

VINIFICATION

Egrappage	100% - 20% de vendange entière pour les belles années
Elevage	12 mois en fûts puis 4 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

D'une belle couleur rubis, sa robe apparaît lumineuse et très intense. Au nez, un délicat parfum de violette éveille les sens, puis viennent se mêler des arômes délicats de fruits rouges (fraise des bois, cerise) et d'épices douces. En bouche, ses tannins sont soyeux, veloutés et élégants. Très charmeur, ce Volnay est tout simplement irrésistible.

GASTRONOMIE

Les gibiers à plumes, les viandes délicates seront les partenaires idéaux de ce Volnay : un pintadeau rôti, un quasi de veau aux morilles lui rendront grâce. Il accompagnera volontiers un fromage doux comme le Comté ou le Chaource.

Température de service : 14 à 16°