



VOLNAY 1^{ER} CRU « Santenots »

Superficie	17 ares 67
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	40 ans
Sol	Argilo-Calcaire
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	200 bouteilles – 300 magnums
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

Sa robe est profonde, intense, d'un beau rouge-rubis. Au nez, des parfums floraux et délicats de violette et de rose exultent, puis viennent se marier ceux des petits fruits rouges (fraise, framboise). En bouche, l'équilibre est parfait, les tanins sont soyeux. Un vin d'une grande finesse.

GASTRONOMIE

Son équilibre et sa finesse imposent des mets délicats : une viande rouge rôtie un peu relevée, un gibier à plume préparé de belle manière : le chapon farci aux cèpes par exemple, ou bien un suprême de volaille fermier aux truffes. Sa délicatesse orientera le choix d'un fromage plutôt doux ou crémeux : le Brie, le Chaource ou même le Reblochon.

Température de service : 14 à 16°