



VOLNAY « Vieilles Vignes »

Superficie	1 hectare 80
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	55 ans en moyenne
Sol	une succession de calcaire avec oolithes ferrugineuses
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	12 000 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 2 à 8 ans

VINIFICATION

Egrappage	100%
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 revêt une belle couleur rouge foncé, au reflet pourpre. Le nez évoque les petits fruits noirs (mûre, myrtille, cassis). En bouche, sa finesse et son équilibre ravira les palais les plus exigeants. Ses tanins soyeux en font un vin de charme.

GASTRONOMIE

Les volailles rôties ou longuement mijotée lui feront écho : un poulet de Bresse à la crème, une pintade aux choux ou encore un Chapon poché. Le fromage sera aussi son compagnon à condition que celui-ci soit crémeux ou soyeux au palais : le Brie ou le Chaource par exemple.

Température de service : 14 à 16°