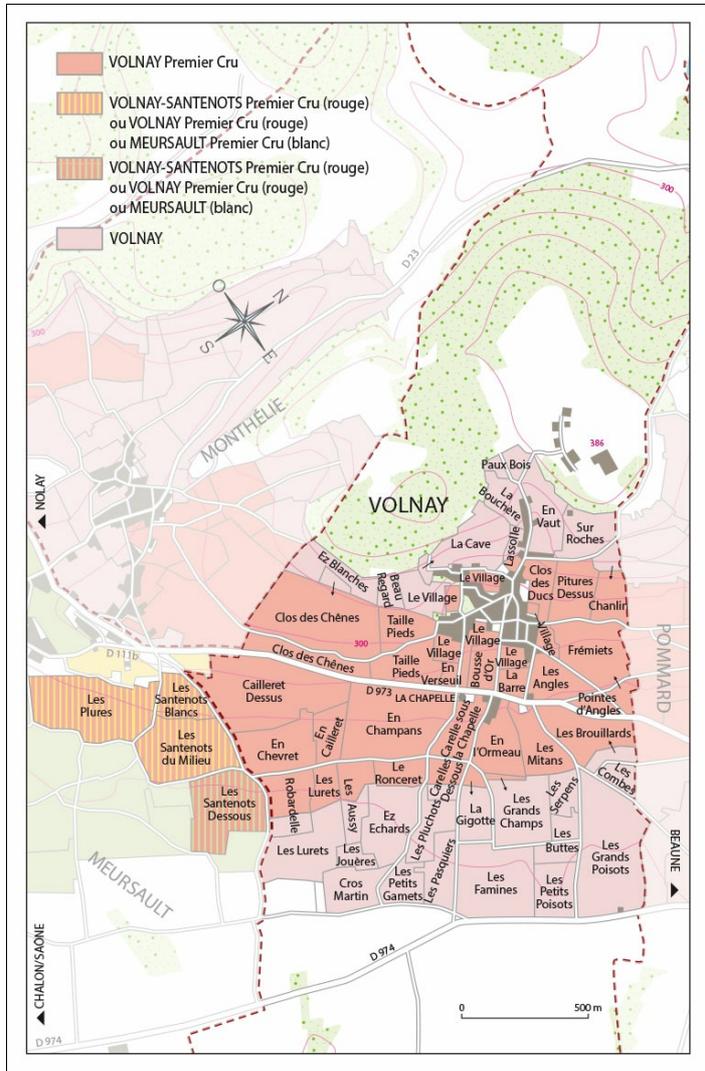
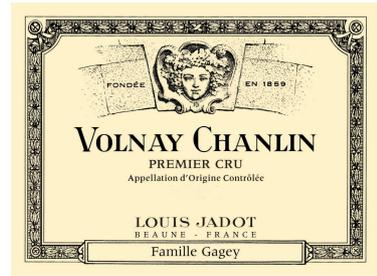


VOLNAY CHANLIN

Premier Cru

Famille Gagey - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

En haut de coteau ce Volnay est installé sur des sols maigres marno calcaires et assez frais donnant des vins équilibrés et très fins.

CARACTÉRISTIQUES

D'une robe d'un rubis éclatant, le nez révèle des notes de framboise blanche et de poivre gris. Les notes légèrement torréfiées accompagnent avec discrétion le fruit frais. La bouche est d'une grande fraîcheur et les tanins ciselés. L'ensemble est d'un bel équilibre avec un très intéressant potentiel de garde.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

16-17



POTENTIEL
DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans