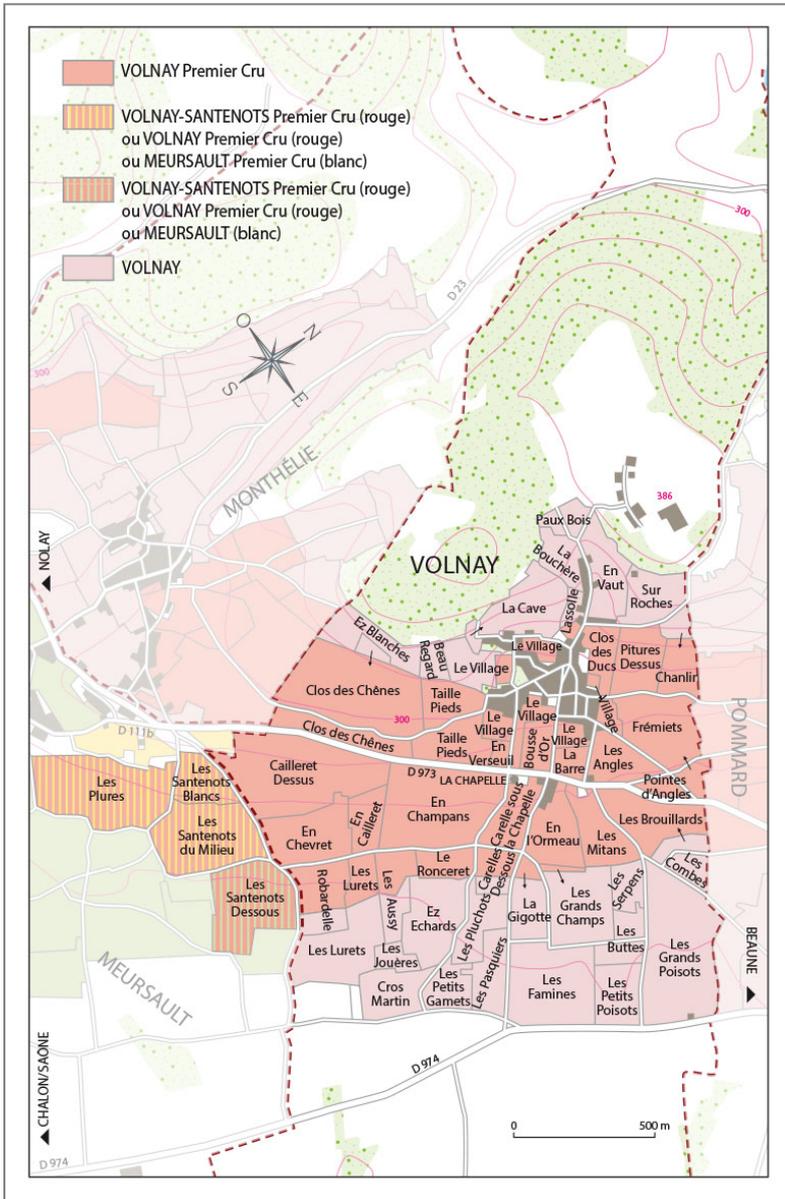


Côte de Beaune

# VOLNAY EN L'ORMEAU

## Premier Cru

Pinot Noir



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Volnay est un célèbre village situé entre Pommard au nord et Monthélie au sud.

## CARACTÉRISTIQUES

Ce Premier Cru se trouve à côté de l'autre Premier Cru Carelle sous la Chapelle, exposé nord-est/sud-ouest. De l'autre côté de la route, ces vignes se trouvent à proximité du Volnay Clos de la Barre et représentent dans notre domaine 0.12 hectares. Le sol est plutôt épais et composé d'argile, il appartient à la même veine que celui du célèbre Premier Cru Bousse d'Or.

## 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

