Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Bitouzet-Prieur

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Température de service : 16 à 18°C

Durée de conservation : 6 à 12 ans

Volnay 1er Cru "Clos des Chênes" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Haut de coteau de Volnay. Localisé à côté des Taillepieds et au dessus des Caillerets. A l'ouest de Volnay. Sols bruns et calcaires sur une roche mère du Jurassique. La couleur sombre du sol permet un réchauffement rapide. La forte pente renforce les effets bénéfiques du soleil apporté par l'exposition Sud-Est.

Vinification

Après avoir été récoltés manuellement les raisins sont triés à leur arrivée en cuverie, afin de mettre en oeuvre ceux présentant les signes d'une maturité parfaite. Egrappée intégralement, la vendange est encuvée par gravité afin de préserver l'intégrité du fruit. Maintenue à une température fraîche pendant 6 à 8 jours, afin d'extraire toute l'aromatique, les fermentations alcooliques s'enclenchent naturellement grâce à la présence de levures indigènes. Pendant cette phase, des pigeages et/ou remontages sont réalisés après en avoir décidé l'opportunité par dégustation, afin d'extraire les tanins les plus nobles du raisins. Après décuvage les vins sont placés en fût de chêne français pour une durée de 12 à 16 mois où la fermentation malolactique se produira. Une filtration légère peut être réalisée selon les millésimes avant la mise bouteilles.

Notes de dégustation :

Une belle robe rubis rouge intense. Un nez de fruits rouges (cerises et bigarreau). En bouche, joli vin plein de grâce et de finesse (influence Meursault), bel équilibre, tannins fondus, belle longueur.

Mets d'accompagnements

Accompagne parfaitement les viandes rouges, rôties ou grillées, viandes en sauce, fromages affinés. Par exemples, un filet mignon, une pintade en salmis, un canard aux truffes ou encore des perdreaux aux choux, des cailles farcies, des bécasses flambées, filet de biche, chevreuil sauce grand veneur.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20