Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Georges Lignier et Fils

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir





Température de service :
17°C

Durée de conservation :
3 à 7 ans

Volnay 1er Cru (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Le vin provient de quatre lieux dit de 1 er cru différents : Les Lurets, les Roncerets, les Robardelle et la Carelle sous la chapelle situées en bas du coteau à 280 mètres d'altidute. Le sol est argileux ponctué irrégulièrement des blocs de roches. La surface est de 47 ares 38 pour une production de 2000 bouteilles

La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante. La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

La récolte manuelle est triée au domaine. La proportion de grappes entières varie de 10 à 30 % en fonction de la perception du millésime.
Pour la vinification :
- Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
- Transformation du moût en vin 4 à 5 jours par les levures indigènes.
- Pour terminer, 3 à 4 jours afin de finaliser l'extraction des matières solubles (tanins, anthocyanes, etc...) et permettre une bonne combinaison de celle-ci.

Après le pressurage, le vin nouveau est directement logé en fûts de chêne de 228 litres (dont 25 % de fûts neufs). Ensuite la fermentation malo-lactique par les bactéries indigènes vient terminer les étapes fermentaires. Pendant un élevage de 18 mois sous bois, 2 soutirages sont pratiqués pour éliminer les lies. Mise en bouteilles sans filtration réalisée par nos soins sur le lieu de production

Notes de dégustation :

Couleur rouge intense.

Bouquet d'une bonne fraîcheur, en général les arômes fruités dominent, pendant sa jeunesse puis les arômes animaux prennent le dessus.

Mets d'accompagnements

Le Volnay 1er Cru sera destiné aux viandes blanches et viandes grillées avec des fromages plutôt frais. Le Volnay 1er Cru est un vin qui s'exprime bien dès sa jeunesse avec des arômes de fruits rouges

et une structure souple. Ce vin garde toutes ses qualités pendant 3 à 7 ans selon les millésimes.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com