



Domaine Bitouzet-Prieur

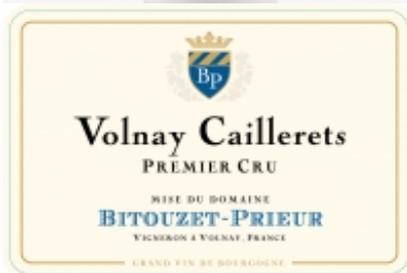
Classification :



1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :

16 à 18°C

Durée de conservation :

5 à 10 ans

Volnay 1er Cru "Les Caillerets" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Haut de coteau de Volnay. 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. Maintenu 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 raisin. Après décuverie 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 en bouteille.

Notes de dégustation :

Une belle robe cuivrée. Un nez mêlant fruits et épices. En bouche, joli vin plein de grâce et de finesse (influence Meursault), bel équilibre, tannins très fondus, belle longueur. Une acidité encore présente malgré le vieillissement.

Mets d'accompagnements

Accompagne parfaitement les viandes rouges en sauce, fromages affinés. Par exemples, un filet mignon, une pintade en salmis, un canard aux truffes ou encore des perdreaux aux choux.