

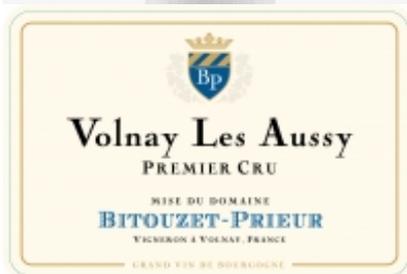


Classification :

 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 Aussy" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Côte de Beaune, au pied du coteau de Volnay, par-dessous "les Champans". Le terrain bénéficie d'une légère pente, sur roche mère calcaire recouverte par des sols bien humidifiés, constitué de limons superposés sur des alluvions anciennes.

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 raisins. Après décuverage 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 :

Couleur rouge intense. Très légèrement boisé, Fruits rouges un peu confits, arômes de violette. En bouche: vin souple et charnu, marqué d'une grande finesse et raffinement, qui sont marqueurs de ce vin.

Mets d'accompagnements

Accompagne les viandes rôties tels que le filet de Biche, le civet de Marcassin ou encore de l'oie à l'Alsacienne et les fromages peu forts.