

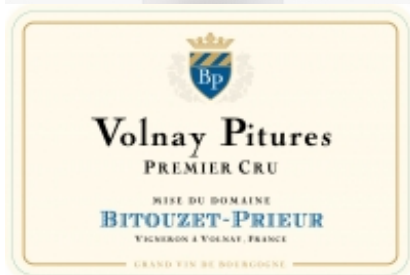


Classification :



Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Volnay 1er Cru "Pitures" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

La parcelle se situe au sud du village de Volnay, près de Pommard, à côté du célèbre Clos des Ducs. Terrain dont la pente est très importante (40m de dénivelé) d'où une différence de roche entre le haut et le bas de la parcelle. Calcaire dur sur le bas et calcaire marneux au-dessus. Le sol est assez froid et composé d'argile et de calcaire lourd, riche et profond. Le « Pitures » est le plus charpenté des Volnay du domaine, plutôt typé Pommard. Il rejoint les vins de Pommard car il est assez opulent tout en gardant la finesse des Volnay.

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 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 en bouteilles.

Notes de dégustation :

Couleur rouge intense. Nez légèrement boisé, avec des arômes de fruits rouges un peu confits, arômes de violette.

C'est un vin puissant, riche et bien équilibré. Les tannins sont relativement dans sa jeunesse, et s'assouplissent en vieillissant. Très belle longueur.

Mets d'accompagnements

Viandes rôties (côtelettes ou épaules de Moutons, lièvre aux cerises...) et fromages affinés.

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