Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Bitouzet-Prieur

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir





Température de service :
15°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Volnay 1er Cru "Taillepieds" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Coteau de Volnay, par dessus les Champans, à mi-coteaux, sur une roche à base de calcaire dur datant du Jurassique (oxfordien moyen et supérieur). Coteaux en pente au sud-est favorisant une bonne exposition aux rayons du soleil, permettant d'atteindre une très bonne maturité. Parfois, en raison, de la pauvreté des sols, la vigne se trouve parfois en situation de « stress hydrique »...

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 :

Couleur rouge intense, nez très légèrement boisé, fruits rouges, un peu confits, arômes de violette.
Vin fin, rond et charnu, marqué par une grande finesse, une certaine élégance et une longueur persistante en bouche. Flatteur en raison de sa rondeur et de ses parfums floraux très développés, élégant, ample et gourmand.

Mets d'accompagnements

Accompagne les viandes rôties telles que le canard rôti, la bécasse flambée ou encore le pigeon en crapaudine et les fromages pas trop forts comme le reblochon.

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