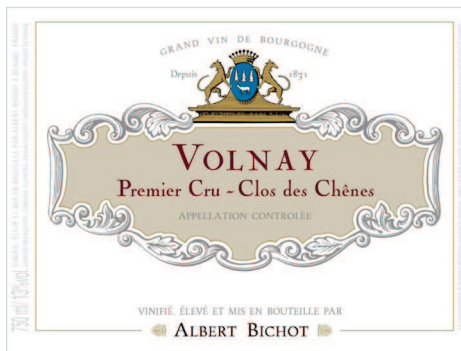


## VOLNAY 1ER CRU "CLOS DES CHÊNES"



### Côte de Beaune

**La vigne :**  
 Sols bruns argilo-calcaires  
 du Jurassique moyen  
 à marnes blanches

### 100 % Pinot Noir

**Vinification :**  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

### AOC Premier Cru

**Elevage :**  
 100 % en fûts de chêne  
 20 à 30 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*Volnay est l'une des célèbres appellations communales de la Côte de Beaune, juste au dessous de Pommard. Située en haut des coteaux au sud du village de Volnay, cette parcelle doit son nom à un ancien bois de chêne disparu il y a plusieurs siècles. La présence importante de marnes blanches a notamment pour conséquence une maturité généralement plus tardive.*

### Dégustation

Au nez, il développe de délicats arômes de fruits rouges tels que la cerise et la framboise rehaussés par des notes d'épices douces comme la cannelle avec une touche de réglisse. Souple et élégant en bouche, ce vin charmeur possède une grande complexité aromatique qui lui confère un bel équilibre.

### Accords mets/vins

Les mets les plus fins comme les viandes rôties, les gibiers à plumes ou les civets lentement braisés s'accorderont parfaitement avec ce Volnay 1er Cru "Clos des Chênes". A maturité, il conviendra particulièrement à la plupart des fromages délicats tels que Brie, Chaource et Comté.

### Service et garde

Servir entre 16°C et 18°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

