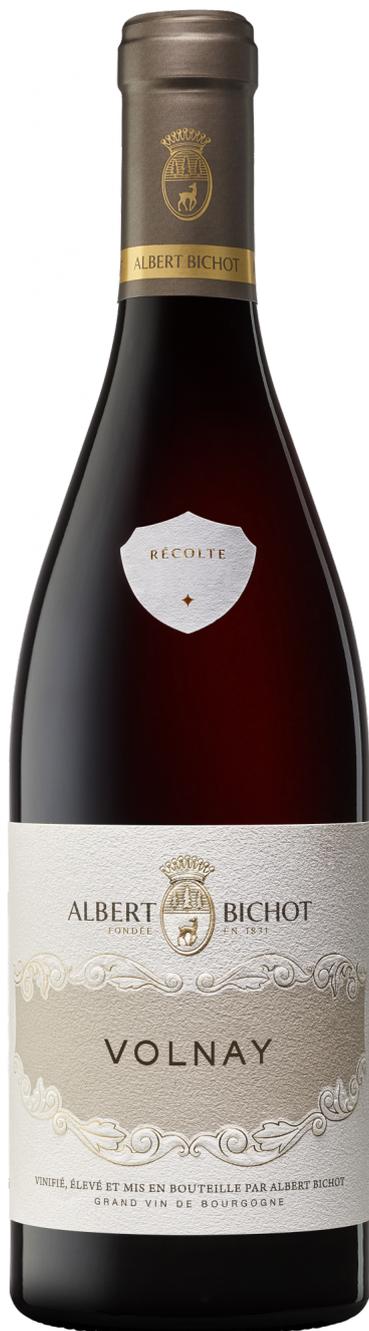




SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Pinot Noir

TERROIR  
Sols bruns argilo-calcaires



### PRÉSENTATION

Volnay est l'une des célèbres appellations communales de la Côte de Beaune située juste au sud de Pommard. Elle est connue pour donner naissance à des vins souples et élégants, souvent qualifiés de vins "féminins" en opposition à son voisin Pommard qui a la réputation de donner des vins puissants et structurés, dits "masculins".

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.  
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.  
Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet très élégant aux arômes de fruits rouges (cerise, framboise...) évoluant au fil des ans vers des notes d'épices douces avec une légère pointe de cannelle. Souple, élégant et généreux en bouche, ce vin présente une belle charpente et une persistance aromatique intensément fruitée.

### SERVICE

Servir à 15-16°C.  
Garde : 3 à 5 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées  
Fromages moyennement corsés

