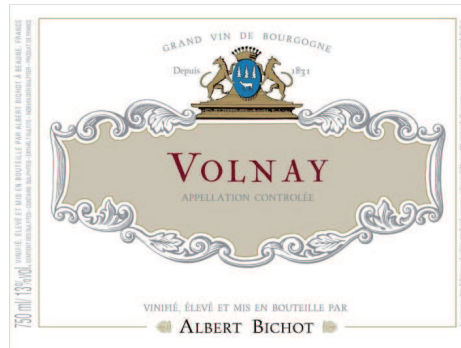


VOLNAY



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
 Sols bruns argilo-calcaires
 du Jurassique moyen

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 30 à 35 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Volnay est l'une des célèbres appellations communales de la Côte de Beaune située juste au dessous de Pommard. Les sols de cette appellation sont bruns argilo-calcaires du Jurassique moyen et donnent des vins souples et élégants réputés pour être très féminins.

Dégustation

Élégant et aérien, ce Volnay révèle des arômes fruités évoluant au fil des ans vers des arômes d'épices douces avec une légère pointe de cannelle. Souple et élégant en bouche, presque féminin, ce vin présente une belle charpente avec beaucoup de volume et une persistance aromatique intensément fruitée.

Accords mets/vins

Il pourra accompagner les viandes rôties, les viandes rouges légèrement relevées, les gibiers à plumes, ou encore les fromages comme le Brie, le Chaource, le Reblochon.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

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

