

VOLNAY 1^{ER} CRU CLOS DES ANGLES 2012

Le Volnay 1^{er} Cru "Clos des Angles" est une vigne située à l'angle de deux chemins.



VINEYARD

Situé sur l'étage supérieur de l'appellation, ce climat bien exposé sud-est est généralement assez précoce au moment de la vendange. Le sol brun calcaire en pente est peu profond par endroit. Le style de vin est assez charpenté, un peu à l'image de Pommard, son voisin. Notre cuvée est produite à partir d'achats de raisins dans plusieurs petites parcelles de ce terroir.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Soil : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Production area : 3,34 ha

Altitude : 250-300 m

Average age of vines : 35 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

50 % raisins entiers, 50 % raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 20 jours de cuvaison

17 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts

14% vol.

TASTING

Tasting note

Un vin dans le registre de la finesse et de l'élégance : nez croquant de fruits frais, une matière raffinée et veloutée.

Food pairings

S'accordera très bien avec des viandes cuisinées au vin rouge.

Serving temperature : 16-18°C

Should be drunk between : 2016-2026

