

VOLNAY 1ER CRU CLOS DES ANGLES 2024

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



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

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.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 4,57 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte: 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Au nez, les fruits mûrs et charnus dominant, avec des notes de figues fraîches. La bouche est enrobante et soyeuse, offrant une texture veloutée. Une touche d'épices vient relever l'ensemble et apporter de la profondeur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accord très bien à la viande : Boeuf en sauce, cailles farcies, filet d'agneau et jus réduit.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2028-2036

