



## FICHE TECHNIQUE

# VOLNAY 1er Cru Le Ronceret 2022

**Superficie :** 32,08a  
**Situation :** "Le Ronceret" - bas de coteau  
**Cépage :** Pinot Noir  
**Rendement :** 47hl/ha

**Altitude :** 245m  
**Exposition :** Est/Sud-Est  
**Sol :** argilo-calcaire  
**Année plantation :** 1985

Vendange manuelle

### VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaision de 18 à 21 jours en cuve inox
- Pré fermentation à froid 6 à 8 jours en cuve fermée sans manipulation
- Fermentation alcoolique (levures sélectionnées) et macération à température élevée
- Quelques remontages et peu ou pas de pigeages
- Pressurage vertical

### ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 13 mois en fûts de 228L, 350L et 390L sans soutirage
- 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

**Potentiel de garde :** 2030

*Note de dégustation :*

