



## FICHE TECHNIQUE VOLNAY 2022

**Superficie :** 28a89  
**Situation :** Lieu-dit Les Pasquiers  
**Cépage :** Pinot Noir  
**Rendement :** 47,70hl/ha

**Altitude :** 240m  
**Orientation :** Est/Sud-Est  
**Sol :** argilo-calcaire  
**Plantation en :** 1967-1968 et 1997-1998

Vendange manuelle

### VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaison 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 :*

*Le bouquet est plutôt étoffé sur la framboise et la prune noire, avec une bonne acidité et des tannins assez présents.*

