



## FICHE TECHNIQUE

## VOLNAY 1er Cru Carelle Sous La Chapelle 2024

**Superficie :** 27a86  
**Situation :** milieu de village  
**Cépage :** Pinot Noir  
**Rendement :** 21hl/ha  
**Alcool :** 13,5%

**Altitude :** 260m  
**Exposition :** Est/Sud-Est  
**Sol :** argilo-calcaire  
**Année plantation :** 1958

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 (en fonction des millésimes)
- Pressurage vertical

**ELEVAGE :**

- 12 mois en fûts de 228L et 350L dont 30% de fûts neufs
- Puis 3 mois en cuve

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

**Potentiel de garde :** 2032+

***Note de dégustation :***

*Très élégant, avec des tanins soyeux et un parfum délicat. Floral, il présente une belle concentration et une acidité équilibrée. Des notes de violette, d'épices et une touche savoureuse persistent en finale.*

