



FICHE TECHNIQUE

VOLNAY 1er Cru Le Ronceret 2024

Superficie : 32,08a
Situation : "Le Ronceret" - bas de coteau
Cépage : Pinot Noir
Rendement : 32hl/ha
Alcool : 13,5%

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 :

- 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 : 2030+

Note de dégustation :

Volnay à la structure raffinée, très souple, expressif et déjà agréable dans sa jeunesse.

