



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.

