



*J. M. Boillot*

## FICHE TECHNIQUE VOLNAY 1er Cru Pitures

**Superficie :** 44a27  
**Situation :** "Pitures Dessus"  
**Cépage :** Pinot Noir  
**Rendement :**

**Altitude :** 300m  
**Exposition :** Est/Sud-Est  
**Sol :** argilo-calcaire  
**Année de plantation :** 1949-1950

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 :

*Note de dégustation :*

