

Volnay Premier Cru



Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 800 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type de Sol**: Calcaire et limons bruns.
- **Rendement**: 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 70- 80 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Egrappage / Macération à froid. Extraction des matières colorantes et tannins. Fermentation alcoolique. Pigeage. Chaptalisation / Decuvage / Pressurage. Vieillessement en fûts. Fermentation malolactique. Soutirage. Filtration légère

Elevage:

En fûts de chêne (30% neufs)



«Belle robe rubis. Arômes de petits fruits. Vin alliant complexité et puissance..»

Tenue et conservation

10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

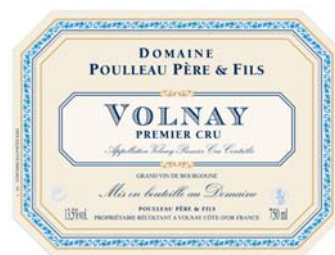
Servir à 15-16° C

Accompagne Gibiers. Fromages affinés



Récompenses :

- 92/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 91/100 Gilbert et Gaillard 2014
- Médaille d'or concours de macon 2011



Le MOT DU VIGNERON :

« »



Volnay Premier Cru



Grand Vin de Bourgogne

- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 800 btles
- **% Alc. :** 13.5%/vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir.
- **Type of soil :** Limestone and brown marls.
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 70 to 80 years
- **Harvest :** Hand Picking

Vinification:

Destemming / Cold maceration. Extraction of colourings and tannins. Alcoholic fermentation. Punching of the cap. Chaptalisation / Devatting / Pressing. Ageing in oak casks. Malolactic fermentation. Racking. Light filtration

Maturing:

In oak casks (30% new)



« Beautiful ruby dress. Small fruit aromas. Wine combining complexity and power.!. »

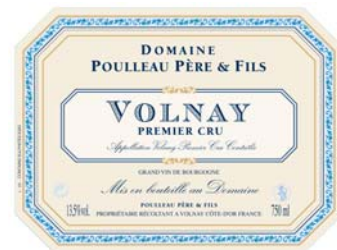
Aging potential :
10 years



Culinary agreements:
To serve at 15-16° C
Good match with Games. Matured cheeses.

AWARDS :

- 92/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 91/100 Gilbert et Gaillard 2011
- Medaille d'or concours de macon 2011 (Gold Medal)



Winemaker comments ::

<< >>