



## VOLNAY

Le millésime 2008 est la première cuvée de cette parcelle de 1939 dont notre domaine a récemment fait l'acquisition. A l'instar des Savigny les Beaune, les Volnay sont décrits comme des vins féminins. L'on pourrait donc croire que leur vinification est pour nous habituelle. Cependant, il n'en est rien. Vinifier un terroir de la réputation de celui-ci est une belle aventure. L'on découvre une robe rubis vif, des arômes qui chantent la violette, la groseille, la cerise. Avec l'âge, se développeront des arômes d'épices, de gibier et de pruneau cuit. Cette cuvée est riche et élégante. Elle marie une grande complexité aromatique et la finesse des tannins. En définitive, elle laisse à celui qui la déguste comme une trace de rouge à lèvres, l'empreinte d'un baiser...

**COULEUR** : rouge

**EMBOUTEILLAGE** : au domaine

**CÉPAGE** : pinot noir

**POTENTIEL DE GARDE** : 1 à 20 ans

**DEGRÉ D'ALCOOL (%)** : 13

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 18°

### VINIFICATION

Les vendanges manuelles permettent un premier tri à la parcelle pour apprécier la qualité des raisins. Par ailleurs un second tri est réalisé à la cuverie avant de décider de l'égrappage ou non de la vendange. Les vendanges entières apportent si le millésime s'y prête une belle complexité aromatique et des tanins d'une incroyable finesse. La fermentation se fera alors en cuve ouverte en apportant une surveillance quotidienne à notre cuvée.

### ÉLEVAGE

La durée de cuvaison sera d'une quinzaine de jours. Ensuite viendra le pressurage et l'entonnage de ces vins en fûts (30% de fûts neufs) l'élevage sera de 12 à 18 mois en fonction de l'année.

### ACCORDS METS & VINS

Volailles rôties ou, pour les plus aventureux, tajine à la viande, fromages aux saveurs affirmées.

