

VOLNAY 'VIEILLES VIGNES'

Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte de Beaune

Appellation : AOP Volnay

Millésime : 2021

Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

PRESENTATION :

Entre Pommard au nord et Meursault au sud, Volnay est situé à 275 m d'altitude. Ce village étroit et pentu occupe une position assez élevée dans la Côte. Adossé à la petite montagne du Chaignot, le vignoble est implanté sur des sols calcaires exposés au sud-est.

VINIFICATION :

Les vignes de pinot noir sont à présent plus que cinquantenaires, la récolte est vendangée à la main par les équipes du domaine Boyer .

Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie.

La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin.

Les vins sont vinifiés et élevés de 14 à 16 mois en fûts de chêne dans nos magnifiques caves .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe est rubis vif avec des reflets grenat clair.

Nez : Un nez de fruits rouges et noirs mûrs avec une belle complexité aromatique.

Bouche : En bouche, les tannins sont soyeux, veloutés et élégants. Très charmeur, ce Volnay est tout simplement irrésistible.

Suggestions gourmandes :

Poêlée de chevreau à l'ail, une terrine de faisan, un gigot d'agneau accompagné d'une galette de pommes de terre.....

PRO Wines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be