

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

Volnay 1^{er} Cru Les Brouillards

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir

Surface : 1,102 hectares

Âge des vignes : 55-80 ans

Parcelle : Les Brouillards

Vignoble : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 45 hectolitres par hectare.

Terroir : sols argilo-calcaires et limoneux. Sous-sols composés de marnes calcaires argoviennes. Vignoble exposé sud-est.

Vinification : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Éraflage de 60 à 80% en fonction des maturités. Macération en cuve inox à froid pendant 7 jours, régulation des températures. Remontage et pigeage quotidiens, cuvaison pendant 30 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne (40% neufs) entre 15 et 18 mois. Soutirage à l'ancienne au broquereau.

Personnalité du vin : le vin arbore une robe rubis chatoyante. Le nez exhale de puissants arômes de fruits rouges et noirs (cerise griotte), accompagnés de notes d'épices. En bouche, le fruit est éclatant, énergique avec une matière complexe et riche. Les tannins structurés apportent un équilibre parfait à ce vin fin et distingué. À laisser vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement.

Accords : volailles, viandes blanches en sauce, tournedos, cailles farcies, fromages affinés.

Garde : à déguster après 4 ou 5 années de bouteilles. Tous les millésimes vieilliront au moins dix ans.

Service : température conseillée 16°C.

Production : la production annuelle varie entre 6.000 et 6.500 bouteilles.