

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

## Volnay

*Appellation Village de la Côte de Beaune*



**Cépage** : Pinot Noir

**Surface** : 1,79 hectare

**Âge des vignes** : 20-80 ans

**Parcelles** : Les Aussy, Les Petits Gamets, La Gigotte, Les Buttes, Robardelle, Les Grands Poisots, Ez Echards, Les Combes.

**Vignoble** : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 50 hectolitres par hectare.

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

**Vinification** : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Éraflage à 100%. Macération en cuve inox à froid pendant 7 jours, régulation des températures. Remontage et pigeage quotidiens, cuvaison pendant 21 jours.

**Élevage** : sur lies fines en fûts de chêne (20% neufs) pendant 15 mois. Soutirage à l'ancienne au broquereau.

**Personnalité du vin** : une robe grenat profonde et brillante, très franche. Un nez concentré, complexe et réglissé. Jeune, ses arômes évoquent la violette et le bourgeon de cassis. Avec le temps, des notes de fruits mûrs ou conflits apparaissent, de même que des nuances grillées et torrifiées. Les tannins, fins et élégants, apportent une belle sensation de rondeur et de velouté. L'acidité offre de la fraîcheur à ce vin ample et délicat.

**Accords** : volailles, terrine de dinde, œufs brouillés forestière, foie de veau aux girolles, lapin sauce moutarde, fromages doux.

**Garde** : certains millésimes pourront être bus avec plaisir dans leur jeunesse. Tous vieilliront au moins cinq ans.

**Service** : température conseillée 16°C.

**Production** : la production annuelle varie entre 9.000 et 11.000 bouteilles.