

DOMAINE
GEORGES  GLANTENAY

— A Volnay depuis 1893 —

Bourgogne Pinot Noir

Maison Dieu

Appellation régionale



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 1,85 hectare

Âge des vignes : 45-80 ans

Parcelles : Les Grandes Terres, En Monpoulain, Les Vèves, Les Petits Prés, Les Saussots, Les Lameroses, Les Taupes Maison Dieu (toutes sont situées sur les communes de Volnay et Pommard).

Densité de plantation : 10000 pieds/Ha

Rendement : 50hL/Ha

Sol : argilo-calcaire et limoneux

Vinification : vendange 100% manuelle, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 7 jours, régulation des températures. Cuvaion 15 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne. Soutirage à l'ancienne au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 2 à 5 ans.

Service : 16°C.

Production du domaine : 8800 bouteilles.

Personnalité du vin : à l'œil, une robe riche en couleur, d'un rubis profond. Au nez, le bouquet très riche s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerises, cassis, myrtille). Très énergique en bouche, le Pinot Noir Maison Dieu est un vin structuré, plein de fraîcheur et de finesse.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY
3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com