

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

Pommard

Appellation Village de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir

Surface : 26,80 ares

Âge des vignes : 50-75 ans

Parcelles : Les Riottes, Le Poisot.

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

Terroir : calcaires marneux et éboulis calcaires. 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, cuvaision pendant 21 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne (20% neufs) entre 15 et 18 mois. Soutirage à l'ancienne au broquereau puis mise en bouteille.

Personnalité du vin : une robe grenat foncé intense, un nez puissant avec des notes de cerise noire, cassis, mûre, puis avec l'âge des tonalités de cuir et de sous-bois. La bouche ample révèle des tannins fermes, adoucis par une belle rondeur. Son potentiel aromatique promet un vin de garde.

Accords : gibiers, viandes rouges en sauce, magret de canard, civet de lièvre, fromages affinés.

Garde : la plupart des millésimes pourront être bus avec plaisir dans leur jeunesse. Tous vieilliront au moins huit ans.

Service : température conseillée 16°C.

Production : la production annuelle varie entre 1.500 et 1.800 bouteilles.