

DOMAINE
GEORGES  GLANTENAY

— A Volnay depuis 1893 —

Volnay 1^{er} Cru

Le Ronceret

Appellation **Premier Cru** de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 40,10 ares

Âge de la vigne : 50 ans

Parcelles : Le Ronceret.

Densité de plantation : 10000 pieds/Ha

Rendement : 40hL/Ha

Sol : argilo-calcaire et limoneux

Vinification : vendange 100% manuelle, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 7 jours, régulation des températures. Cuvaision 30 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne. 35% fût neuf. Soutirage à l'ancienne au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 5 à 10 ans.

Service : 16°C.

Production du domaine : 2300 bouteilles.

Personnalité du vin : rouge grenat profond aux reflets rubis, le nez exhale des arômes de fruits noirs, mûre, cassis. La bouche, franche en attaque, offre ensuite une matière riche et élégante, créant une belle harmonie. Fins et suaves, les tannins enrobent le fruit. Finale dense et persistante.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com