

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

Volnay Le Ronceret

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir

Surface : 40,07 ares

Âge des vignes : 45-60 ans

Parcelle : Le Ronceret

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 est-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 rouge grenat profonde aux reflets rubis. Le nez exhale des arômes de fruits noirs, mûre, cassis. La bouche, franche en attaque, offre ensuite une matière riche, tendue et élégante. Fins et suaves, les tannins enrobent le fruit. La finale est dense et persistante.

Accords : volailles, risotto aux champignons, veau poêlé, fromages doux et affinés.

Garde : certains millésimes pourront être appréciés dès leur jeunesse. Tous vieilliront au moins dix ans.

Service : température conseillée 16°C.

Production : la production annuelle varie entre 1.800 et 2.100 bouteilles.