

DOMAINE
GEORGES  **GLANTENAY**

— A Volnay depuis 1893 —

Volnay 1^{er} Cru

Les Santenots

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 40,80 ares

Âge de la vigne : 60 ans

Parcelles : Les Santenots.

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 : une robe rubis vif, des arômes délicats et complexes : violette, groseille, cerise et avec le temps épices, cuir et sous-bois. La fraîcheur, le velours et les tanins s'équilibrent harmonieusement pour donner un vin charmeur, suave et gourmand, doté d'une belle énergie.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com