

DOMAINE
GEORGES GLANTENAY



— A Volnay depuis 1893 —

Volnay

Appellation **Village** de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 1,80 hectare

Âge des vignes : 30-80 ans

Parcelles : Les Aussy, Les Petits Gamets, La Gigotte, Les Buttes, La Robardelle, Les Grands Poisots, Ez Echards, Les Combes, La Cave.

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. Cuvaison 21 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne. 20% fût neuf. Soutirage à l'ancienne au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 3 à 5 ans.

Service : 16°C.

Production du domaine : 8500 bouteilles.

Personnalité du vin : une robe brillante, un nez frais et élégant. Ses arômes évoquent la violette et les petits fruits rouges. Avec le temps, des notes de fruits mûrs, avec de subtiles nuances grillées et torrifiées. Les tannins, fins et élégants, apportent une belle sensation de rondeur et de velouté. L'acidité offre de la fraîcheur à ce vin ample et distingué.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY
3 rue de la Barre 21190 VOLNAY
Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com
www.domaineglantenay.com