

DOMAINE  
GEORGES  GLANTENAY

— A Volnay depuis 1893 —

*Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru*  
Les Feusselottes

Appellation **Premier Cru** de la Côte de Nuits



**Cépage** : Pinot Noir 100%

**Superficie** : 8,77 ares

**Âge de la vigne** : 75 ans

**Parcelle** : Les Feusselottes.

**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. Cuvaison 30 jours.

**Élevage** : sur lies fines en fûts de chêne. 50% fût neuf. Soutirage à l'ancienne au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

**Garde** : 10 à 15 ans.

**Service** : 16°C.

**Production du domaine** : 600 bouteilles.

**Personnalité du vin** : au nez, les notes florales très délicates rappellent la pivoine, qui se mêle discrètement aux épices. A la fois puissant et très élégant, gourmand et charnu, ce vin se distingue par des tannins crayeux typiques de l'appellation, et propose une belle minéralité type pierre à fusil. Sa belle énergie apporte de la fraîcheur, du dynamisme. Finale suave, tanins racés.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : [contact@domaineglantenay.com](mailto:contact@domaineglantenay.com)

[www.domaineglantenay.com](http://www.domaineglantenay.com)