

DOMAINE
GEORGES  **GLANTENAY**

— A Volnay depuis 1893 —

Chambolle-Musigny

Appellation **Village** de la Côte de Nuits



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 44,50 ares

Âge des vignes : 45-65 ans

Parcelles : Les Creux Baissants, Les Condemennes, Les Fremières.

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 : 4 à 8 ans.

Service : 16°C.

Production du domaine : 2300 bouteilles.

Personnalité du vin : ce vin se caractérise par l'intensité de son parfum, très délicat, fruité et floral, qui s'exprime largement dès sa jeunesse. La robe est vive et brillante, les arômes sont complexes : groseille, cerise, violette... Les tanins sont soyeux et fins, apportant un bel équilibre entre fraîcheur et velouté. La longue persistance aromatique, avec des notes de fruits rouges mûrs et de fruits confits, promet un vin de belle garde, élégant et racé.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com