

DOMAINE
GEORGES  GLANTENAY

— A Volnay depuis 1893 —

Pommard 1^{er} Cru

Les Rugiens-Hauts

Appellation **Premier Cru** de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 21,60 ares

Âge de la vigne : 70 ans

Parcelle : Les Rugiens-Hauts.

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 : 1500 bouteilles.

Personnalité du vin : gourmand et charnu, ce vin possède une belle robe couleur rubis profond. Son nez, à la fois puissant et fin, apporte une dominante de fruits rouges et noirs et d'épices (poivre), suivie de touches boisées-fumées très fondues. D'une très belle longueur en bouche, il présente une superbe structure, une grande complexité aromatique et des tanins racés.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY
3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com