

DOMAINE
GEORGES GLANTENAY



— A Volnay depuis 1893 —

Pommard

Appellation **Village** de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 26,80 ares

Âge des vignes : 55-75 ans

Parcelles : Les Riottes, Le Poisot, Les Combes Dessous.

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 : 1800 bouteilles.

Personnalité du vin : une robe grenat foncé intense, un nez équilibré avec des notes de cerise noire, cassis, puis avec l'âge des tonalités de cuir et de sous-bois. La bouche ample révèle des tannins fermes, adoucis par une belle rondeur. Son potentiel aromatique promet un vin de garde.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com