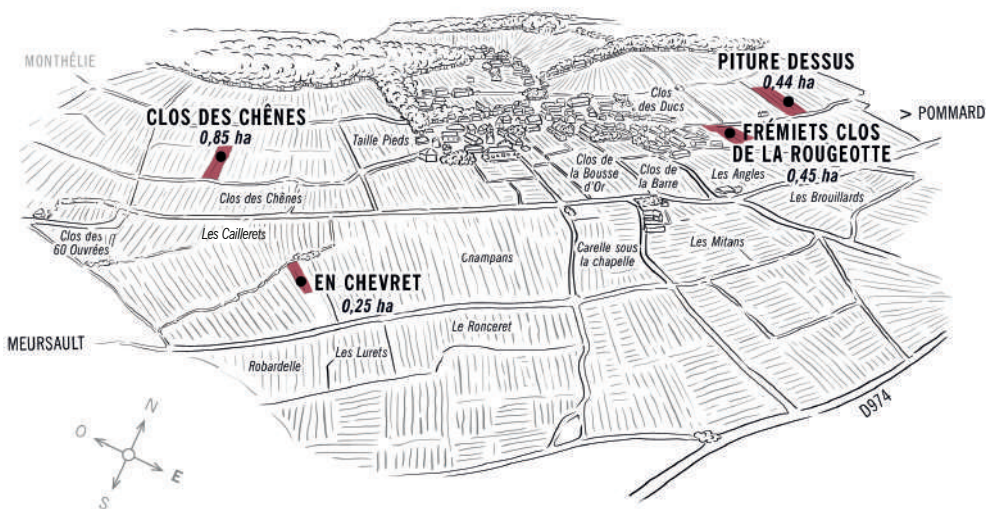


# VOLNAY EN CHEVRET PREMIER CRU

Domaine



LE VIGNOBLE DE VOLNAY

## HISTOIRE

Situé à la limite de Meursault, sur un sol argilo-calcaire et un sous-sol calcaire, le climat «En Chevret» doit son nom à la présence d'un creux naturel important qui a été comblé pour pouvoir planter de la vigne. Il **représente parfaitement** l'appellation Volnay par son élégance veloutée et son aptitude au vieillissement.

## TERROIR

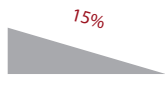
ARGILO-CALCAIRE



230 à 250 m. ALT.



15%



DÉNIVELÉ

## DÉGUSTATION

Magnifique bouquet profond et **délicat** dévoilant des notes de **fruits rouges frais**. La bouche est équilibrée et profonde rehaussée par des tanins **soyeux** et une très belle longueur. Un Volnay élégant possédant un grand potentiel de garde.



SERVIR  
ENTRE 17°C  
ET 18°C



VOLAILLE,  
GIBIER A  
PLUMES



PINOT NOIR



GRANDE GARDE  
7 À 10 ANS  
ET +

ORIENTATION



SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du  
millésime 2025

SUPERFICIE



EN CHEVRET

0,25 hect.

6,35 hect.

## SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES** : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. **Tri manuel** soigné de chaque grappe.

**VINIFICATION** : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un **pressurage doux** assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la **cuvaision** peut durer de 12 à 16 jours.

**ÉLEVAGE** : 16 à 18 mois en fûts de chêne de France, avec 30 à 40% de fûts neufs.

**VIEILLISSEMENT** : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.

## COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Vin d'une grande expression avec l'élégance des Volnay. »