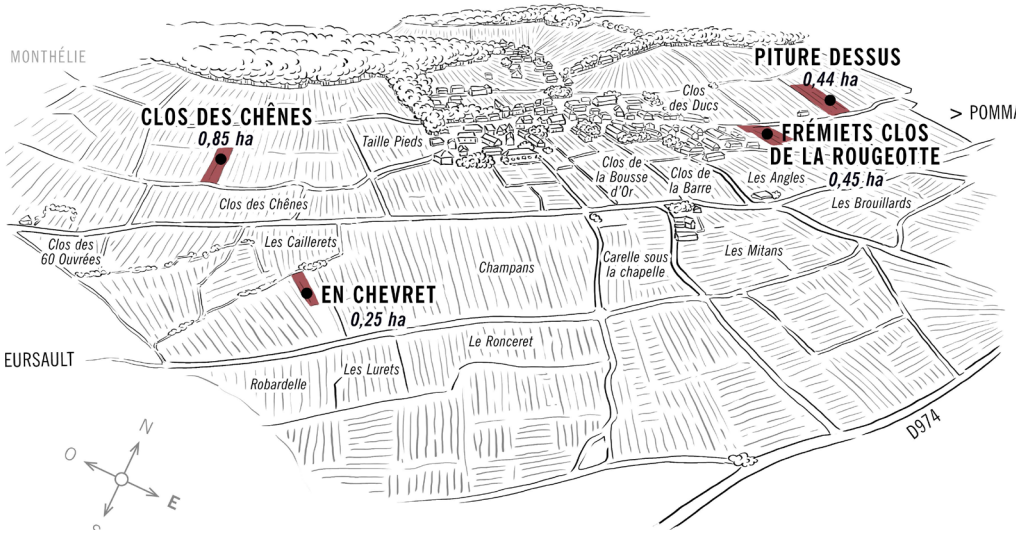
VOLNAY
CLOS DES CHÊNES
PREMIER CRU
Domaine





HISTOIRE

Le nom de ce Climat provient bien, comme son nom l'indique, d'un ancien bois de chênes disparu de longue date. Propriétaire de 85 ares de cette appellation reposant sur un sol argilo-calcaire et sur un sous-sol calcaire, le Domaine Bouchard Père & Fils ne produit qu'un peu moins de 4000 bouteilles par an de ce Premier Cru.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE SUR SOUS-SOL CALCAIRE



275 à 300 m. ALT.



15%

DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Il conjugue richesse et générosité, sans rien perdre de l'élégance et de la finesse du Volnay. Chair riche et concentrée. Très bon 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



CLOS DES CHÊNES

0.85 hect.

15.4 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 cuvaison 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

« Ce vin fait parti des grands terroirs de Volnay. On ressent sa profondeur à la dégustation. »

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE