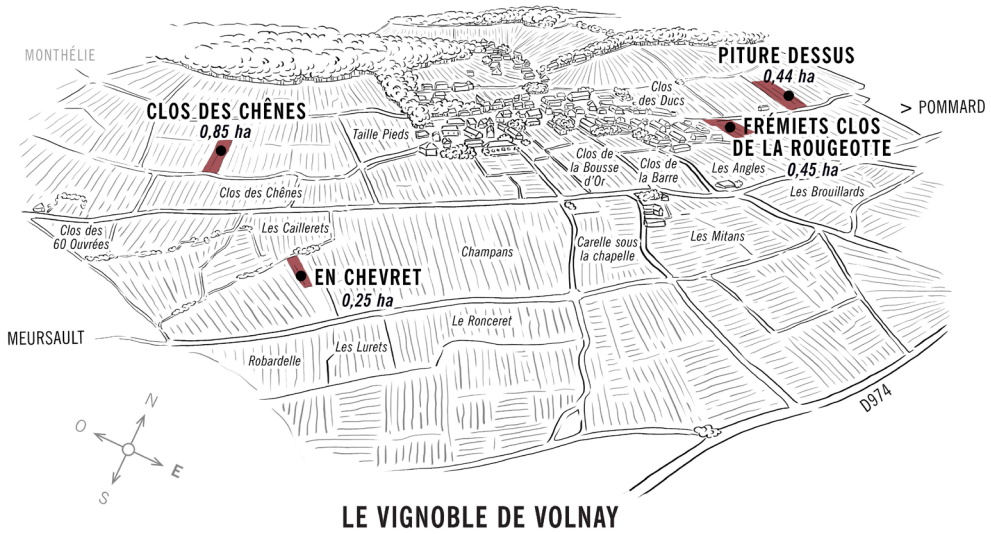
VOLNAY EN CHEVRET
PREMIER CRU
Domaine





LE VIGNOBLE DE VOLNAY

HISTOIRE

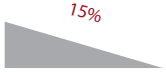
Situé à la limite de Meursault, sur un sol argilo-calcaire et un sous-sol calcaire, le climat «En Chevret» doit son nom à la présence d'un creux naturel important qui a été comblé pour pouvoir planter de la vigne. Il représente parfaitement l'appellation Volnay par son élégance veloutée et son aptitude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

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE







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 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

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

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE