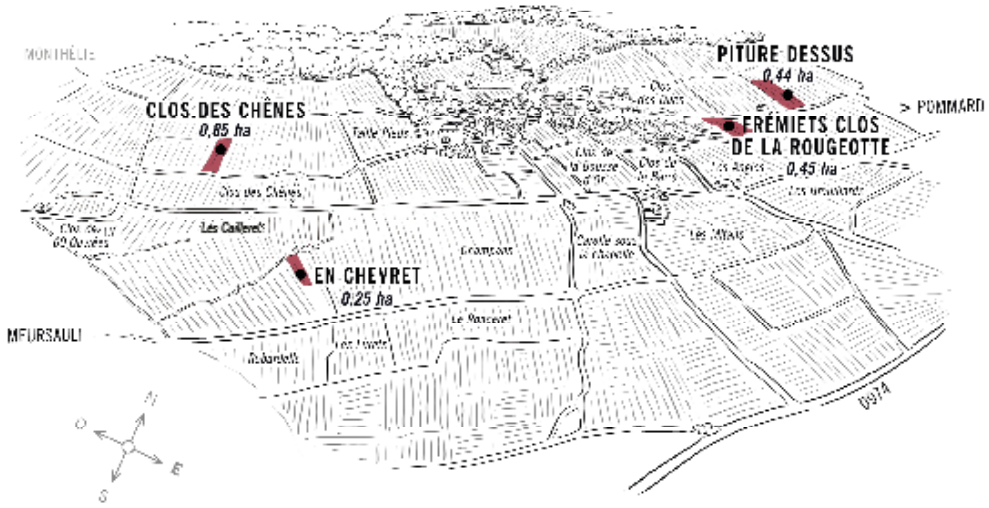
VOLNAY
FRÉMIETS CLOS DE LA ROUGEOTTE
PREMIER CRU
Domaine





LE VIGNOBLE DE VOLNAY

HISTOIRE

Les vins de Volnay sont réputés de très longue date pour leur remarquable élégance veloutée. À tel point que Louis XI s'appropria l'intégralité de la vendange de l'appellation lorsqu'il conquit la Bourgogne en 1477. Quant au Clos de la Rougeotte, il porte ce nom imagé parce que chaque année, les vignes situées sur ce terroir précoce prennent leurs couleurs d'automne avec un peu d'avance sur les parcelles avoisinantes.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE SUR BANC MARNEUX

230 à 250 m. ALT.

10%

DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet aux parfums de fruits rouges et de baies rouges. En bouche, il révèle une exquise harmonie entre son corps et sa chair. D'une belle tenue, sans rien perdre de son élégance. Bon potentiel de garde.

SERVIR ENTRE 17°C ET 18°C

CANARD ET AGNEAU ACCOMPAGNÉS DE SAUCES LÉGÈRES.

PINOT NOIR

GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION

SUD-EST

PRATIQUES

CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE

FRÉMIETS CLOS DE LA ROUGEOTTE

0.45 hect.

1.52 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

«À la sortie de Volnay direction Pommard, ce Volnay assez précoce présente une chair très caractéristique. Fruits noirs, épices douces, très bonne longueur : il a les qualités de plaisir immédiat avec un très bon potentiel de garde.»

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE