Domaine Pillot

Fernand et Laurent

# VOLNAY

**Caractéristiques**

Vignes de Pinot Noir taillées en Guyot simple. Ces 73 ares ont été plantés en 1960, 1990, 1998 et 1999.

**Détails**

Un total de 5 parcelles, plantées entre 1960 et 1999, composent cette cuvée, dont deux sont classées en 1er cru Ronceret et Brouillards. Trop petites en surface, nous déclassons ces deux parcelles de 1er cru qui sont alors assemblées dans cette cuvé unique.

**Vinification**

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piegeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 33 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 15 mois d'élevage.

**Particularité**

Le Pinot Noir fin de Volnay s'exprime ici avec une complexité délicate. Ce terroir donne un vin rond au nez de fruits rouges, de groseilles et d'épices
A boire entre 3 et 10 ans.
Dégustez le à 15°C.

**Dégustation**

Le Volnay est un vin à la fois corsé, vigoureux et tout en  finesse, ce qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Il s'accorde jeune ou plus vieux sur un rôti de Bœuf, une volaille fermière, et bien évidemment sur un fromage des Alpes, un Borgé de Valloire par exemple.

**Conseils**

Dégustez ce cru à la grâce féminine, au corps velouté et à la bouche charnue à toute heure du jour et de la nuit. Il saura toujours vous séduire.