



CLIMAT

Situé en haut de coteau à environ 270 mètres d'altitude, le Clos des Chênes offre une vue magnifique sur les terroirs de Volnay et Meursault.

Nom du climat : Clos des Chênes

Superficie exploitée par le domaine : 2.63 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : marnes blanches

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : haut de coteau en forte pente

VINIFICATION ET ELEVAGE

Le matériel végétal ajouté à la qualité du terroir et l'exposition du Clos des Chênes donnent des petits raisins concentrés, nécessitant moins d'interventions lors de la vinification.

Vendange : manuelle suivie d'un tri manuel et d'un tri optique des raisins

Vinification : après éraflage des grappes, les baies les plus mûres et saines sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Ces étapes peuvent être ponctuées de plusieurs pigeages et remontages

Elevage : en fûts neufs (30%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Ce vin possède des notes de fruits noirs et d'épices avec une matière charnue et des tanins bien présents. Un grand vin de garde.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🏠

À consommer dès à présent et jusqu'à 15 ans

