



VOLNAY

Vigne et terroir

Il s'agit d'un assemblage de trois parcelles sur 1,28 hectares.

Le Terroir est argilolimoneux profond, issu d'alluvions de coteaux.

Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

Vinification

Nous vendangeons manuellement, en caisses de 25kg. Les raisins sont triés, égrappés, et non foulés.

Nous procédons ensuite à un encuvage par gravité, en cuve inox de 40 hectolitres.

La fermentation est douce et longue, en levures indigènes, et les pigeages sont modérés.

La cuvaison est longue selon les millésimes (20 à 25 jours).



Elevage et mise en bouteille

L'élevage est réalisé en fûts, en cave froide. Nous utilisons 30 à 40% de bois neufs exclusivement apporté par des fûts de 500 litres.

Nous soutirons un mois avant la mise en bouteille. Nous ne filtrons pas, nous ne collons pas.

