

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Volnay

Volnay 2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Cette vigne est située sur la commune de Volnay, réputée pour ses très grands vins rouges de Bourgogne parmi les meilleurs de la Côte de Beaune.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Des fragrances délicates de rose sur des arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs mêlés d'une pointe de réglisse. Complexe sur une texture souple et ciselée. Belle expression du fruit sur des tannins bien intégrés. Fin de bouche sur des notes légèrement épicées.

Accords mets et vins : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibiers à plumes ou à poils, fromages classiques à saveur moyenne.