

VOLNAY PREMIER CRU "LES BROUILLARDS" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo limoneux avec cailloutis

Superficie du vignoble : 0,32 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Volnay est l'une des célèbres appellations communales de la Côte de Beaune située juste au sud de Pommard. Elle est connue pour donner naissance à des vins souples et élégants, souvent qualifiés de vins "féminins" en opposition à son voisin Pommard qui a la réputation de donner des vins puissants et structurés, dits "masculins". Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le nom du Climat "Les Brouillards" n'a aucun lien avec la météo. Il vient de l'ancien français "breuil", un lieu où poussait des taillis ou jeunes bois.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet profond dévoile des arômes de fruits rouges (cerise, framboise...) rehaussés de notes d'épices douces et d'une touche de réglisse. Souple, soyeux et élégant en bouche, ce vin charmeur possède une grande complexité aromatique qui lui confère un bel équilibre.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou en sauce

Fromages moyennement corsés

Recette idéale : blanquette de veau aux morilles

CITATIONS

Wine Spectator : 89/100 (2020)

Allen Meadows : 89/100 (2019)

Allen Meadows : 91/100 (2018)

