

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Volnay

Volnay 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. 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 pivoine sur des arômes intenses de petits fruits rouges et une pointe vanillée. Bien équilibré et complexe. Belle expression du fruit. 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.