

DOMAINE  
Henri  
Delagrange

VOLNAY 1<sup>er</sup> Cru Clos des Chênes

Appellation d'origine contrôlée (AOC) de la côte de Beaune, en Côte-d'Or.  
C'est un des 1er Crus les plus renommés de Volnay, son vignoble est orienté sur une pente Sud, Sud- Est. Sa superficie de production s'étend sur 15 ha de vignes.

Notre Volnay 1<sup>er</sup> Cru Clos des Chênes :

**Superficie** : 65 ares 40

**Encépagement** : Pinot Noir

**Exposition** : Sud/Sud-Est

**Densité** : 10 000 Pieds à l'hectare

**Age de la vigne** : Plantée en 1939 par le Grand-Père de Didier

**Sol** : calcaire bathonien, caillouteux, ferrugineux

**Vendanges** : à la main

**Production** : 4 000 bouteilles

**Temps de garde** : selon les millésimes de 3 à 15 ans

Vinification :

Egrappage : 100 %

Cuvaison : 18 jours en cuve ouverte, avec thermorégulation, peu de pigeage

Elevage : 15 mois dont 12 en fûts.

Dégustation :

Vin de couleur rubis, véritable gouffre d'arômes, il allie race, noblesse, puissance, finesse et son incomparable bouquet de fruits rouges et de violettes enchante les connaisseurs.

Gastronomie :

Il accompagnera parfaitement un pintadeau rôti, un grenadin de veau aux morilles ainsi que tous les fromages non agressifs.

Température de service : 14 à 16 °C