

DOMAINE

Henri

Delagrange

VOLNAY « VIEILLES VIGNES »

Appellation communale de la côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Haut perché sur la Côte de Beaune, Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, son vignoble est orienté sur une pente Est, Sud- Est entre 230 et 370 mètres d'altitude. Sa superficie de production s'étend sur 213 Ha de vignoble en appellation d'origine contrôlée (AOC) instituée en 1937, exclusivement de couleur rouge.

Le versant de Volnay, dont la dénivellation atteint 140 mètres, offre une succession de calcaires avec oolithes ferrugineuses, recouverts le plus souvent de limon brun-rouge.

Nos Volnays :

Superficie : 1 hectare 73

Encépagement : Pinot Noir

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 55 ans en moyenne

Sol : une succession de calcaires avec oolithes ferrugineuses

Vendanges : à la main

Production : 10 500 bouteilles

Temps de garde : selon les millésimes de 2 à 8 ans

Vinification :

Egrappage : 100 %

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

Elevage : 15 mois dont 12 en fûts.

Dégustation :

Vin de couleur rubis, à la fois tendre et savoureux, qui exhale des parfums d'une grande finesse, comme les petits fruits rouges (framboise, mûre) et la violette.

Vins au caractère féminin.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien les plats à base de volailles patiemment rôties ou laquées ainsi que les fromages crémeux.

Température de service : 14 à 16 °C

L'aimable gaieté fuira vos festins...

Si de VOLNAY vous ne servez les vins !

