

Volnay Vieilles Vignes



Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 2000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type de Sol**: Calcaire et limons bruns.
- **Rendement**: 42 hl/ha
- **Age des vignes** : 80 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Egrappage / Macération à froid. Extraction des matières colorantes et tannins. Fermentation alcoolique. Pigeage. Chaptalisation / Decuvage / Pressurage. Vieillessement en fûts. Fermentation malolactique. Soutirage. Filtration légère

Elevage:

En fûts de chêne (20% neufs)



«*Robe rubis profond. Concentré et complexe. Belle longueur en bouche. Arômes de fruits rouges..*»

Tenue et conservation

8-10 ans



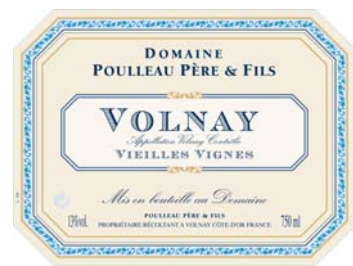
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 15-16° C

Accompagne Gibiers et fromages comme le Brie

Récompenses :

- Gilbert & Gaillard 2011 (88/100) et 2012 (90/100)
- ARGENT concours de macon 2011
- Gault Millau 2012 (15/20)
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)
- Gilbert & Gaillard 2013 (89/100)
- Gilbert & Gaillard 2014 (90/100).
- Gault & Millau 16,5/20)



Le MOT DU VIGNERON :

« »



Volnay Vieilles Vignes



Grand Vin de Bourgogne

- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 2 000 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir.
- **Type of soil :** Limestone and brown marls.
- **Yield:** 42 hl/ha
- **Age of the vine:** 80 years
- **Harvest :** Hand Picking

Vinification:

Destemming / Cold maceration. Extraction of colourings and tannins. Alcoholic fermentation. Punching of the cap. Chaptalisation / Devatting / Pressing. Ageing in oak casks. Malolactic fermentation. Racking. Light filtration

Maturing:

In oak casks (20% new)



« Dress deep ruby. Concentrated and complex. Beautiful length in mouth. Aromas of red fruits.»

Aging potential :

8-10 years

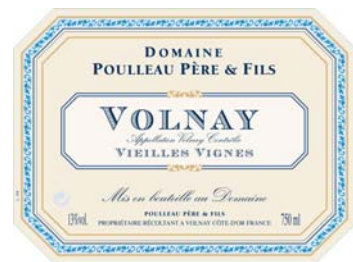


Culinary agreements:

To serve at 15-16° C
Good match with Games or cheese like Brie.

AWARDS :

- Gilbert & Gaillard 2011 (88/100) et 2012 (90/100)
- Silver concours de macon 2011
- Gault Millau 2012 (15/20)
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)
- Gilbert & Gaillard 2013 (89/100)
- Gilbert & Gaillard 2014 (90/100).
- Gault & Millau 16,5/20)



Winemaker comments ::

« »