

Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, Bourgogne, France

Volnay 1er Cru "En Champans" 2018

AOC Volnay 1er Cru



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl
Etymologie: "En champans": champs en pente



Cépages

100 % Pinot Noir



Terroir

Localisation: Volnay, dans la continuité du 1er Cru "Les Caillerets"
Type de sol: rouge-brun, peu profond et caillouteux
Exposition: est, sud/est
Altitude: 300 m
Superficie: 59,15 ares
Age moyen des vignes : 80 ans



Viticulture

Conduite de la vigne en agriculture raisonnée
Certification HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale)
Travail du sol
Vendanges manuelles



Vinification

Tri manuel
Egrappage
Fermentation et macération en cuves thermo régulées
Elevage de 18 mois en fûts traditionnels bourguignons
(10 % fûts neufs)
Production de 4200 bouteilles par millésime



Service

16 à 18° C



Garde

Apogée à 6 ans
Garde jusque 10 ans et plus



Accord

Canard sauvage
Filet de boeuf en brioche
Poularde truffée



Dégustation

Avec sa robe rubis vif, grenat clair, ce vin exprime des arômes de violette, de groseille, de cerise et, avec l'âge, d'épices, de gibier et de pruneau cuit. Sa concentration et sa complexité s'expriment de façon délicate et nuancée. A la franchise du goût s'ajoute une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE