

# 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  
Étymologie: "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