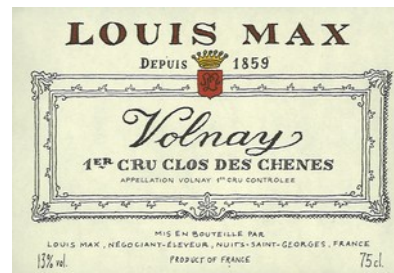




Volnay 1er Cru Clos des Chênes

Volnay

Volnay est une appellation d'origine contrôlée produite en Côte de Beaune sur un plateau calcaire avec des éboulis argilo-calcaire. La présence de particules ferrugineuses donne un caractère spécial au vin de Volnay.



Cépage

100% Pinot noir.

Note de Dégustation

Robe	Belle robe rouge rubis intense, limpide et brillante.
Nez	Au nez des arômes délicats de boisé vanillé fondus avec les arômes de fruits rouges.
Bouche	En bouche, une structure tannique très soyeuse, associée à un boisé présent demandant à se fondre. Cependant, on retrouve la subtilité et l'élégance de cette appellation. D'une belle longueur, ce vin a un très beau potentiel de garde.
Garde	Attendons sa maturité complète avant d'émettre un avis. Gageons déjà qu'il aura un bel avenir.
Température de service	Il se déguste aux environs de 16 à 18°C, c'est à cette température que se développent au mieux les caractéristiques gustatives de ce grand vin.

Accord Mets/Vins



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

Il sera digne de relever les saveurs d'une viande rôtie ou d'une volaille. Plus vieux le gibier sera son compagnon de table tout indiqué.