

DOMAINE
GEORGES GLANTENAY



— A Volnay depuis 1893 —

Volnay 1^{er} Cru

Les Brouillards

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 1,10 hectare

Âge de la vigne : 70 ans

Parcelles : Les Brouillards.

Densité de plantation : 10000 pieds/Ha

Rendement : 40hL/Ha

Sol : argilo-calcaire et limoneux

Vinification : vendange 100% manuelle, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 7 jours, régulation des températures. Cuvaision 30 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne. 40% fût neuf. Soutirage à l'ancienne au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 5 à 10 ans.

Service : 16°C.

Production du domaine : 6000 bouteilles.

Personnalité du vin : robe rubis chatoyant, le nez exhale de puissants arômes de fruits rouges et noirs (cerise griotte), accompagnés de notes d'épices. En bouche, le fruit est éclatant, énergique avec une matière complexe et riche, et une belle minéralité. Les tannins structurés apportent un juste équilibre à ce vin fin et distingué.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com