

GUY & YVAN *Domaine* DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

VOLNAY

"En Vaut"



Surface	0 Ha 46 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	4 ans. Première récolte prévue en 2014
Sols	Très calcaire, léger et d'aspect crayeux, calcaire blanc argovien
Situation géographique	Parcelle très pentue 22%, située dans le haut du village. Exposition plein sud. Altitude 280 mètres.
Rendement moyen sur 5 ans	41 hl
Nombre de bouteilles	2 500 Blls
Conduite de la vigne	Travail du sol et traitement avec un chenillard du fait de la pente importante, lutte raisonnée, désherbage partiel, effeuillage, récolte manuelle. Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité, macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaison de 3 semaines. Décuvage manuel par gravité dans le presseur pneumatique inox.
Elevage	12 mois en fût de chêne dont 20% neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au Domaine, bouteille cétie évolution antique, bouchon technique DIAM 10 origine – Possibilité Magnums.
Dégustation	Robe rubis vif, grenat clair, ses arômes rappellent la violette, la groseille, la cerise ; avec l'âge, les épices, le gibier, le pruneau cuit. Sa concentration, sa complexité s'expriment de façon délicate, une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Le Volnay est souvent présenté comme l'un des vins les plus féminin de Bourgogne.
Accords mets & vin	Volailles rôties ou laquées gibiers à plumes, rôtis ou n civet. Son intensité lui permet de se marier aux fromages aux saveurs affirmées.
Température de service	14 à 16° C
A déguster idéalement	Entre 4 et 8 ans