

Maxime CHAMPAUD & Associés  
SARL Isabelle & Philippe GERMAIN  
Rue Saint-Roch  
21190 NANTOUX

## **Volnay**

**REGION :** Bourgogne

**APPELLATION :** Volnay

**LIEU DE PRODUCTION :** Commune de Volnay

**LIEU-DIT :** « Les Ez Blanches »

**SURFACE :** 1 hectare soit 24 ouvrées

**EXPOSITION :** Sud

**ANNEE DE PLANTATION :** 1967

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire

**CEPAGE :** Pinot Noir

**MODE DE TAILLE :** Guyot

### **Vendange manuelle**

**ELEVAGE :** Macération pendant 12 jours, puis élevage en fûts de chêne pendant 15 mois. Unification en cuve inox puis repos pendant 2 mois avant mise en bouteilles.

**CARACTERISTIQUES DU VIN :** Vin souple et harmonieux aux arômes de fruits confits, fruits noirs, épices légères. Il se conservera facilement 6 à 10 ans et accompagnera chevreuil et bœuf.

Température de service : 17-18°C