

Domaine

Pillot

Fernand et Laurent

# VOLNAY



**CÉPAGE:** 100% Pinot Noir

**SOIL:** calcaire

**VINIFICATION:** Les raisins sont récoltés à la main, transportés jusqu'à notre chai, égrappés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, démarrée par un poinçonnage régulier, permettant ainsi une très faible régulation thermique des raisins en fermentation. Puis vieilli en fûts de chêne français (33% neufs). Mise en bouteille après un élevage de 15 mois.

**DEGUSTATION:**

**Œil:** Une robe brillante et limpide d'un rubis intense

**Nez:** Un nez ouvert sur des arômes de fruits rouges

**Bouche:** Une bouche soyeuse, élégante et bien charpentée

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Rôti de bœuf, de poulet ou de fromages à pâte dure

**ABV:** 13%

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot Noir

**SOIL:** limestone

**VINIFICATION:** The grapes are harvested by hand, transported to our winery, destemmed and put in tanks. After a few days of cold maceration, started with regular punching, thus allowing very low thermal regulation of the grapes in fermentation. Then aged in French oak barrels (33% new). Bottled after 15 months aging.

**DEGUSTATION:**

**Eye:** A brilliant and limpid robe of an intense ruby

**Nose:** An open nose with aromas of red fruit

**Palate:** A silky, elegant and well-structured mouth

Perfect with many dishes: Roast beef, chicken or hard cheeses

**ABV:** 13%