

Domaine

Pillot

Fernand et Laurent

VOLNAY



CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Un total de 5 parcelles, plantées entre 1960 et 1999, composent cette cuvée, dont deux sont classées en 1er cru Ronceret et Brouillards. Trop petites en surface, nous déclassons ces deux parcelles de 1er cru qui sont alors assemblées dans cette cuvée unique.

VINIFICATION: Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piégeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 33 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 15 mois d'élevage.

DEGUSTATION:

Le Pinot Noir fin de Volnay s'exprime ici avec une complexité délicate. Ce terroir donne un vin rond au nez de fruits rouges, de groseilles et d'épices. Le Volnay est un vin à la fois corsé, vigoureux et tout en finesse, ce qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Il s'accorde jeune ou plus vieux sur un rôti de bœuf, une volaille fermière, et bien évidemment sur un fromage des Alpes, un Borgé de Valloire par exemple.

GRAPE VARIETY: Pinot Noir

SOIL: A total of 5 plots, planted between 1960 and 1999, make up this vintage, two of which are classified as 1st vintage Ronceret and Fog. Too small on the surface, we decommission these two parcels of 1st vintage which are then assembled in this unique spoon.

VINIFICATION: The grapes are harvested by hand, transported to our cellar, scraped and put in vats. After a few days of cold maceration, alcoholic fermentation is traditionally carried out with the practice of regular trappings, as well as careful control and regulation of the temperatures of the wine. Next came the ageing in French oak barrels, 33 percent of which were new barrels. The bottling is carried out at the property after 15 months of breeding.

DEGUSTATION:

Volnay's fine Pinot Noir is expressed here with delicate complexity. This terroir gives a round wine with the nose of red fruits, currants and spices. Volnay is a full-bodied, vigorous and fine wine, allowing it to open early. It is young or older on roast beef, farm poultry, and of course on a cheese from the Alps, a Borgé de Valloire for example.