



Volnay 1er Cru En Chevret 2018

Robe rouge profond. Au nez, le bouquet envoûtant de cerise et de cassis est relevé d'une pointe de café. Le corps équilibré et puissant dégage des notes de cassis et de liqueur, élégamment intégrées à des arômes chocolatés et torréfiés.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	335768
Accord mets et vins	Fromage affiné, Gibier, Champignons, Veau
Avis	James Suckling 94/100 Wine Enthusiast 93/100 Wine Advocate 91/100 Wine Spectator 92/100 Tim Atkin MW 90/100 Jancis Robinson 16.5/20



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Argile et calcaire.





Histoire

Volnay premier cru. Le climat «En Chevret» est rattaché au village de Volnay, situé au sud de Beaune et à côté de Pommard. La parcelle se trouve en contrebas de la route, à la frontière avec Meursault.

