



Volnay 2018

Robe rubis intense. Au nez, le volnay dévoile des notes de moka, de massepain et de cerise. Cette dernière se confirme en bouche. La finale est longue et soulignée par une note boisée délicate et souple.

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	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	334768
Accord mets et vins	Fromage, Veau, Plats à base de porc



Vinification

Fermentation traditionnelle en cuve ouverte, fermentation malolactique à 100%.
Elevage de 10 à 12 mois en fûts de chêne neufs à 15%.

Terroir

Argile calcaire.

Histoire

Le village pittoresque de Volnay occupe une position assez élevée dans la côte de Beaune, à quelques kilomètres de Pommard. De la place de l'église, on bénéficie d'une vue splendide sur le vignoble et, en cas de beau temps, on peut même apercevoir le sommet enneigé du mont Blanc.

