



Volnay 2018

CHF 53.00 | 10 cl = CHF 7.07

Rosso rubino intenso. Al naso il Volnay sprigiona note di moca, marzapane e ciliegia, con quest'ultimo frutto che si riconferma al palato. Il finale è lungo e sostenuto da una nota di legno morbida e delicata.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	334768
Adatto a	Formaggi, Carne di vitello, Carne di maiale



Vinificazione

Fermentazione tradizionale in tini aperti, 100% fermentazione malolattica. Maturazione da 10 a 12 mesi in botti di rovere nuove al 15%.

Terroir

Argilla calcarea.

Storia

Il pittoresco villaggio di Volnay si affaccia dall'alto sulla pianura di «Bourguinonne» a pochi chilometri da Pommard. Dalla piazza della chiesa si ha una magnifica vista sulla pianura e, nelle giornate limpide, si vedono anche le cime innevate del Monte Bianco.

