



**P. Misserey**

# VOLNAY CLOS DES CHENES

## TERROIR

Le vignoble de Volnay se situe sur la Côte de Beaune, sur pentes très raides et bien exposées. Les vins de Volnay sont reconnus depuis le XVII<sup>e</sup> siècle pour leur qualité et leur finesse, on dit souvent qu'ils sont l'équivalent « féminin » des vins de Pommard.

## CEPAGE

100% Pinot Noir

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins et égrappage complet avant la vinification. Fermentation en cuve inox, et élevage en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois, dont 30% de fûts neufs.

## WINE TASTING

Robe rouge rubis vive et brillante.  
Des arômes floraux de violette et de pivoine, de cerise et de groseille, avec une touche épicée.  
Délicat et bien équilibré, les tanins sont souples et soyeux. Belle finale.

## ACCORDS METS ET VIN

Ce vin fin s'accorde bien avec des plats sophistiqués de viande blanche, de gibier à plume, ou des viandes rouges en sauce. Egalement un bon accompagnement des fromages affinés.

## TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.  
Potentiel de garde de 5 à 10 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16