

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Volnay

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Calcaire

APPELLATION: Appellation de la Côte de Beaune, située sur des côteaux pentus entre Meursault et Pommard, Volnay produit exclusivement des vins rouges.

Le Saviez-Vous ?

De part sa finesse et sa délicatesse, l'appellation Volnay est présentée comme le plus féminin des vins de Bourgogne

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fût de chêne, dont 20% de fût neuf pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: Une magnifique robe grenat aux reflets rubis.

Le nez dévoile des notes de fruits noirs ainsi que quelques nuances florales très délicates (violette, rose). Des notes légèrement grillées comme le café apportent un certain caractère et donne de la profondeur.

En bouche, une très belle harmonie. Une fraîcheur sous-jacente soutient le vin et apporte une finale engagée avec des tanins intenses qui apportent du relief.

ACCORDS METS ET VINS: Avec ce profil de vin rouge pulpeux, un joli poisson avec de la texture et un peu de chair, le tout agrémenté de fruits rouges pour aller chercher la gourmandise de ce vin. Imaginer une lotte juste braisée au jus de viande accompagné de groseilles revenues dans le beurre pour apporter la juste acidité, ou un lapin mijoté en cocotte avec un jus réduit et des carottes fanes grillées.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 14°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE: à boire dans les 5 ans.

Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

RÉCOMPENSES

2017: 16/20 - Jancis Robinson
89 pts - Vert de Vin

2016: 16,5/20 - Jancis Robinson
90 pts - Wine Enthusiast

