



# VOLNAY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*Emile Chandesais*

Qu'il s'agisse du prince Jean-Sans-Peur, qui en usa et abusa afin d'adoucir la signature d'un traité, ou bien le Roi Louis XI qui en réquisitionna de force pour son plaisir personnel, ces deux figures royales ont toutes deux le même pécher : Volnay. Garni de ses tannins de velours et serti de ses fragrances de fruits rouges mûrs et de clou de girofle, il ne serait pas étonnement que notre Volnay sois également convoité par toutes les têtes couronnées.



Pinot Noir



Parcelles de vignes situées en bordure des Combes.



Coteaux de faible pente orienté Sud-Est  
Sols ferrugineux parsemés de calcaire bathonien caillouteux.



Traditionnel à la bourguignonne en cuve semi-ouverte.  
Macération de 10 jours.



Entonnage en fûts français pour une fermentation malolactique, puis conservation sur lies fines pendant 1 an.



Ce vin séduit par un nez de framboise, empreint de notes florales. En bouche, il révèle une concentration aromatique, mettant en avant des nuances de fruits à noyau. Le tout est d'une grande élégance portée par une fraîcheur vivifiante.

