1er Cru



VOLNAY 1er Cru Santenots 2013

Peut être inspiré d'un nom d'un des anciens propriétaires

SITUATION
Surface de l'aire de production : 29,07 ha
Altitude : 250-300 m

TERROIR
Situé exclusivement sur le territoire de Meursault, ce vaste terroir essentiellement planté en Pinot Noir a été subdivisé et rattaché au village de Volnay en peu avant 1855. Installé sur des sols de calcaires rouges parsemés de graviers et d'argile, "Santenots" regarde le sud et offre des vins consistants et de garde. Notre approvisionnement se trouve dans le secteur des Plures.
Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION
A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés.
Collage : Non
Fermentation alcoolique en cuve à froid : 17 jours de cuvaison

ÉLEVAGE
16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

CÉPAGES
Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: 50 ans ans

CARACTÉRISTIQUES
Teneur en alcool: 13,5 % vol.

SERVICE
Température de service : 17-19°C
Date recommandée de consommation : entre 2014 et 2024

DÉGUSTATION
Un vin suave, racé et élégant.

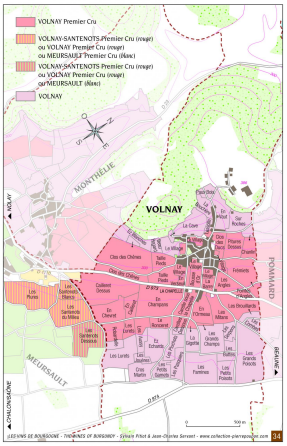
ACCORDS GOURMANDS
Idéal avec les viandes rouges rôties ou en sauce, les gratins, les gibiers à plumes et les fromages à pâte sèche.

Olivier Leflaive
Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

8VU73F

VOLNAY 1er Cru Santenots 2013



Olivier Leflaive
Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.