



FICHE TECHNIQUE

VOLNAY « Petits Poisots » 2019

EN CONVERSION VERS DEPUIS 2018



SUPERFICIE : 30 ares

AGES DES VIGNES : Petits Poisots 57 ans

ENCEPAGEMENT : Pinot Noir 100 %

PRODUCTION : bouteilles

VINIFICATION : VENDANGE LE 14 SEPTEMBRE 2019
Récolte exclusivement manuelle, en caisses de 50 l. Tri systématique de la vendange à la vigne et à la cuverie. Macération pré-fermentaire à froid durant 4 à 5 jours, puis fermentation alcoolique avec un pigeage tous les 3-4 jours. Maintien à chaud en fin de FA pour confinement des tanins. Durée de cuvaison 22 jours.

ANALYSE : Degré 12.86 % Ph 3.48 Sec So2Tot 48 mg/l

ELEVAGE : Elevage en fûts de chêne de l'Allier (**pas de fût neuf**) durant 12 mois. Un soutirage est effectué début octobre. Mis en bouteille au Domaine le 28 novembre 2019. **Ni collé ni filtré.**

VIGNOBLE DE VOLNAY

