Volnay 1er Cru "En Chevret", Louis Latour



Volnay cultive une image de finesse presque légendaire au sein de la Côte de Beaune. Cette cuvée issue du 1er Cru "En Chevret" illustre parfaitement ce raffinement, avec une profondeur aromatique et une délicatesse qui s'expriment à chaque millésime. Le climat En Chevret est situé juste sous "les Caillerets", à la frontière de Meursault, dans l'un des secteurs les plus recherchés de l'appellation.

Origine: Les vignes âgées d'environ 25 ans sont implantées sur des sols argilo-calcaires au sud de Beaune. La situation privilégiée du climat, à proximité de Meursault et sous le coteau des Caillerets, favorise une maturation harmonieuse du Pinot Noir et donne naissance à des vins reconnus pour leur élégance naturelle.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la méthode traditionnelle bourguignonne en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage dure 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 35 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin d'apporter profondeur et complexité tout en respectant la finesse du Pinot Noir.

Dégustation: La robe rubis légère annonce un vin racé et complexe. Le nez dévoile des arômes de cerise mûre et de sous-bois, tandis que la bouche ample et riche développe des notes raffinées de réglisse. La finale se distingue par une persistance remarquable et une grande harmonie.

Potentiel de garde: 7 - 15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Magnifique avec une côte de veau à la crème et aux morilles, un filet de chevreuil rôti ou un pigeon aux champignons des bois. Sa finesse accompagne également parfaitement un Brillat-Savarin, un Brie truffé ou un Comté affiné.