

VOLNAY 2020 Domaine BITOUZET - PRIEUR 75 CL

e Volnay est présenté souvent comme le vin rouge de Bourgogne le plus féminin. Sa couleur est d'un rouge intense. Le nez: est très légèrement boisé, pré



Référence : 431624

Prix : 43.20 €

Descriptif :

VOLNAY 2020 Domaine BITOUZET - PRIEUR 75 CL

Domaine historique issu de la réunion de 2 vieilles familles vigneronnes originaires de Volnay et Meursault. est situé sur la Côte de Beaune, C'est au début des années 1800 que l'histoire de la famille de François BITOUZET -PRIEUR commence. Il représente la 6ème génération de vigneron. essentiellement implanté sur les communes de Volnay et Meursault avec 13,55 hectares pour 17 cuvées dont 40 % en chardonnay et 60% en pinot noir. Après sa formation au lycée viticole de Nîmes, François s'accorde en 2007 une escapade en Australie avant de prendre les rênes du domaine, aux commandes techniques dans un premier temps puis en tant que chef d'entreprise en 2012. Les sols sont travaillés, ainsi que les vendanges sont faites par parcelles. François est engagé dans une viticulture raisonnée et utilise depuis 2009 des produits naturels dits de contact qui consiste à exclure l'usage des pesticides et autres polluants.

Cette cuvée provient de 3 parcelles différentes, localisées au pied des coteaux de Volnay, bordant les 1ers Crus de Volnay, à 300 mètres d'altitude environ

notes de dégustation :

Apprécié depuis toujours pour sa finesse, sa sève et son bouquet, le Volnay est présenté souvent comme le vin rouge de Bourgogne le plus féminin. Sa couleur est d'un rouge intense. Le nez: est très légèrement boisé, présentant des fruits rouges un peu confits associés à des arômes fleuris (violette, pivoine). En bouche le vin

est souple et dense marqué par la finesse et l'élégance,et avec l'âge les épices, le gibier et le pruneau cuit s'offriront.

cépage:100% pinot noir,Egrappage totale de la vendange, puis encuvée par gravité afin de préserver l'intégrité du fruit. Maintient à une T°C fraîche pendant 6 à 8 jours, afin d'extraire toute l'aromatique, les fermentations alcooliques s'enclenchent naturellement grâce à la présence de levures indigènes. Pendant cette phase, des pigeages et/ou remontages sont réalisés après en avoir décidé l'opportunité par dégustation, afin d'extraire les tanins les plus nobles du raisins. Après décuvage les vins sont placés en fût de chêne français pour une durée de 12 à 16 mois où la fermentation malolactique se produira. Une filtration légère peut être réalisée selon les millésimes avant la mise bouteilles.

accords : volailles rôties ou laquées.avec un Premier Cru : gibier à plumes, simplement rôti, ou alors en civet, lentement braisé,couscous ou à un tajine à la viande ou à la volaille, voire aux deux. Son intensité lui permet de se marier aux fromages aux saveurs affirmées.

T°S: 16°C

G: 2024 - 2028 et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)