



VOLNAY

« LES ÉCHARDS »

Appellation

Haut perché sur la Côte de Beaune, Volnay est une appellation qui produit des vins rouges exclusivement issus du cépage pinot noir. Les vignes de notre Volnay "Les Echards" se situent en bas de coteau, à 200 mètres d'altitude. Elles sont exposées à l'Est, sur des sols calcaires, caillouteux et ferrugineux.

Caractéristique

L'hiver est doux, mais l'alternance de périodes douces et fraîches ralentit le cycle de la vigne et le débourrement n'interviendra que fin mars - début avril. Le gel de printemps épargne nos vignes et les premières fleurs apparaissent fin mai. Une première vague de chaleur survient début juillet, puis un deuxième pic entre le 10 et le 25 août qui retarde la véraison. Au Château de la Créée les vendanges débutent le 3 septembre dans des conditions estivales. 2023 signe un deuxième millésime consécutif où volume et qualité sont au-dessus de la moyenne. Le chardonnay atteint sa pleine maturité tout en conservant une belle fraîcheur. Le pinot noir quant à lui montre une grande richesse aromatique.

Note de dégustation

Le nez révèle des notes de fruits rouges (griotte, fraise des bois) puis de clémentine et de violette. En bouche, une acidité marquée et une belle matière. La finale est longue avec des tannins qui enveloppent sur des notes épicées et empyreumatiques (tabac, café).

Cépage
Pinot Noir

Superficie
0,17 ha

Date de récolte
15/09/2023

Elevage
14 mois

Date de mise en bouteille
19/03/2025

3

2

0

2