



Volnay 1er Cru En Chevret 2023

Dans le verre, d'un rubis sombre. Le Volnay 1er Cru En Chevret dévoile au nez de délicieuses notes de réglisse et de cassis. En bouche, il se montre ample et rond. Les arômes de cassis et de moka sont soutenus par des tanins soyeux. Un vin plein de fraîcheur et d'élégance, qui se termine par une longue finale.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	335763
Accord mets et vins	Fromage affiné, Gibier, Champignons, Veau
Avis	James Suckling 95/100



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Les sols sont composés d'argile et de calcaire. L'exposition et le terroir unique de ce vignoble nous offrent, à chaque millésime, un vin d'une grande élégance.

Histoire

Volnay premier cru. Le climat «En Chevret» est rattaché au village de Volnay, situé au sud de Beaune et à côté de Pommard. La parcelle se trouve en contrebas de la route, à la frontière avec Meursault.

