

HENRI PION

Volnay 1^{er} Cru Champans

Millésime : 2017

1 200 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Volnay 1^{er} Cru

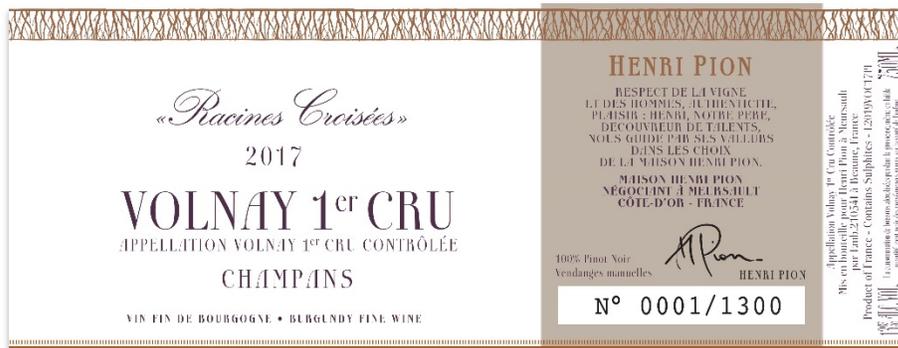
[Côte de Beaune]



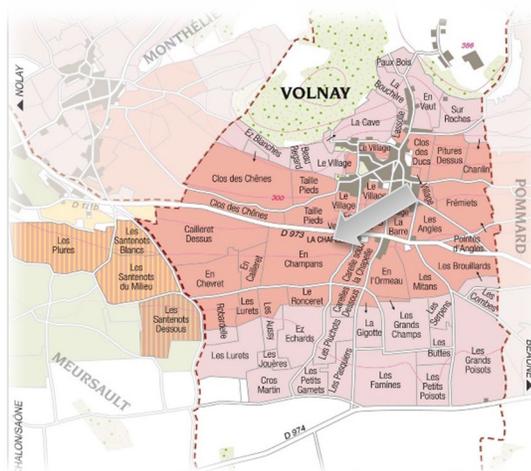
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



VOLNAY, dédié au Pinot Noir, ce village a toujours eu l'exigence de faire des vins fins et cela depuis des siècles. A la création des AOC en 1937, certains finages comme Caillerets et Champans auraient pu prétendre à l'appellation Grand Cru. Mais le syndicat de l'époque n'a pas souhaité les présenter, certains diront quel dommage. Quoi qu'il en soit, les premiers crus de Volnay sont toujours une référence incontestable du style bourguignon !



AIRE DE PRODUCTION: Cette cuvée est produite sur le climat en 1^{er} Cru Champans en milieu de coteau offrant un beau potentiel de maturité et d'équilibre. Nous avons des sols drainants caillouteux peu profonds de type calcaire Oxfordien.

TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, triés, éraflés, (levures indigènes),

macération lente de 14 jours, 12 mois en fût avec 10 % de fût neuf, filtration légère, faible sulfitage. Suivi méticuleux du calendrier lunaire pour la mise.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rubis étincelant. Le nez, très expressif, sur des arômes floraux, de petits fruits rouges et touche d'épice. La bouche offre une structure délicate avec des tanins très fins et une belle finale sur la tension. Un premier cru tout en finesse et en profondeur.

POTENTIEL DE GARDE: Dans sa jeunesse, un passage en carafe est conseillé. Idéal après quatre ans de vieillissement et jusqu'à 10 ans de garde.

TEMPERATURE DE SERVICE: 14°C.