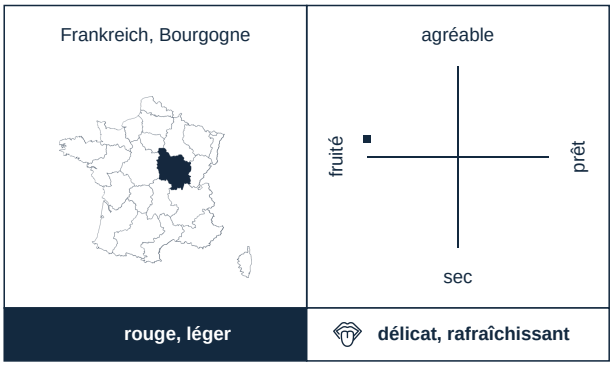
VOLNAY AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2021



Le Volnay montre une couleur vive et lumineuse, très franche. Les parfums, après quelques secondes d'aération, évoquent la violette et le bourgeon de cassis lorsque le vin est jeune, puis se métamorphosent très progressivement en un bouquet complexe et fin où les fruits murs ou confits s'assemblent à des notes finement épicées et de champignon. Les sensations en bouche sont du domaine de la rondeur, du velouté. Les tannins sont fins, et l'acidité apporte la fraîcheur et la touche "vivante". La persistance des arômes en arrière bouche est très longue et complexe.



Pinot Noir

Maturité optimale: 4 - 6 Années

Pendant quelques mois en pièce (fûts de chêne français dune contenance de 228 litres)

épicé, végétal frais, griotte, cerise, framboise

pâtés / terrines, plats mijotés, fromages, poularde

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
velouté	**fort**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873