

# Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru "Clos des 60 Ouvrées" rouge 2013



Prix du produit :

**255,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Landanger (POUSSE D'OR)

Millésime: 2013

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos des 60 Ouvrées

RVF: 17/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA POUSSE D'OR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru "Clos des 60 Ouvrées" rouge 2013**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 :** *"Le volnay premier cru Clos des 60 Ouvrées gagne en jus et en petits fruits sauvages tramés en finesse."*

**Guide Bettane + Desseauve 2016 :** *Vin de charme, l'extraction a été très mesurée dans le millésime pour ne récupérer que l'élégance du climat. Note: 16.5/20*

**Apogée :** de 2015 à 2025

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Appellation :** Premier Cru, clos, monopole

---

**Superficie** : 2,39 hectares

**Situation** : Parcelle ceinturée d'un mur de pierres sèches et plantée au sud est du village, à la limite de la commune de Meursault.

**Orientation** : Au levant

**Sol** : sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. Cépage : 100% Pinot Noir. Années de plantation : 8% en 1954, 44% en 1956, 15% en 1982, 16% en 1983 et 17% en 1987.

**Vignoble** : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

**Vinification** : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

**Élevage** : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

**Dégustation** : La robe est profonde et brillante ; nez très concentré légèrement figué ; une bouche équilibrée et bien charpentée en finale. Ce vin a pris de l'ampleur au fur et à mesure de l'élevage.

**Description brève du produit** :

RVF 17/20. Un Clos unique à Volnay, la patte "Pousse d'Or" en plus !