

Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru "Clos des 60 Ouvrées" rouge 2014



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2014

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

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru "Clos des 60 Ouvrées" rouge 2014** :

Coup de coeur Guide Bettane + Desseauve 2017 : Les vins non-filtrés de ce cru en Monopole ce distinguent par l'essence même du cailleret où un aspect aérien dans les vins est indéniable. "Qui n'a de vignes en cailleret ne sait ce que vaut le Volnay" ..." 16.5/20

Apogée : de 2017 à 2026

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *"Les Volnay combinent raffinement et profondeur".*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2015) *"The 2014 Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées, the domaine's 2.39-hectare monopole planted between 1954 and 1987, has a*

degree of transparency on the nose: blackberry and briary, cold flint and limestone, perhaps a touch of sea spray here. The definition is commendable. The palate is well balanced with supple tannin, very fine acidity and cohesion; it is a little high-toned compared to some of its peers, but with ample freshness and tension struck through the multi-layered finish. This is sure to be a long term Volnay. 91-93/100. Drink 2019-2038 "

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.

Description brève du produit :

91-93/100 Parker. Un Clos unique à Volnay, la patte "Pousse d'Or" en plus !