

Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru En Caillerets rouge 2016

Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2016

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

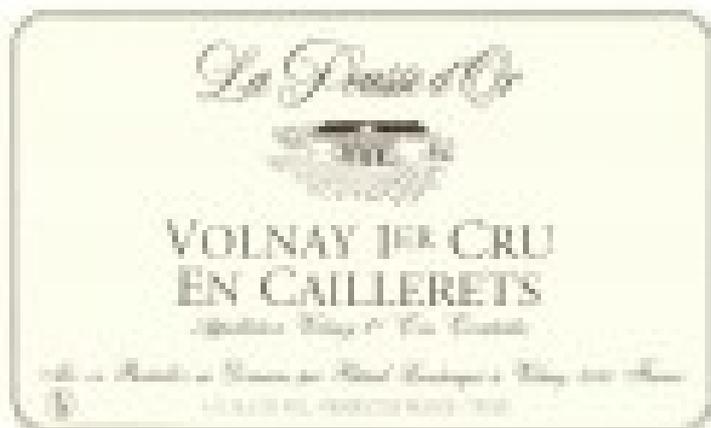
Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: En Caillerets

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 88-90/100

Cépage dominant: pinot noir



Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru En Caillerets rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. Parmi les volnays, les Caiullerets au nez grillé,poudré,présente une bouche compact, serrée, au fruit formaté.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, déc. 2017): 88-90/100. *The 2016 Volnay 1er Cru Les Caillerets has a fragrant bouquet, a mixture of red and black fruit, chalk and hints of dried herbs. The palate is medium-bodied with grippy tannin on the entry, quite firm and insistent in the mouth with slightly chewy black fruit toward the masculine finish. I would just like to see more charm develop once in bottle.. Drink date 2020-2030.*

Fiche Technique rédigée par le domaine

Superficie : 2,24 hectares

Situation : Parcelle bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure.

Orientation : Est

Sol : Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. L'optimum de qualité résulte de facteurs multiples, tels que la pente qui favorise le drainage, la teneur en cailloutis qui assure la perméabilité, et la richesse en éléments assimilables déterminée par le pourcentage d'argile.

Cépage : 100% Pinot Noir.

Années de plantation : 73% en 1976 et 27 % en 1989.

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 : Nez ouvert exhalant des notes vanillées ; bouche complexe sur le plan aromatique et très profonde ; vin équilibré, complexe et gras.

Description brève du produit :

Un très grand 1er Cru de Volnay, dans un grand millésime. Le raffinement à l'état pur.