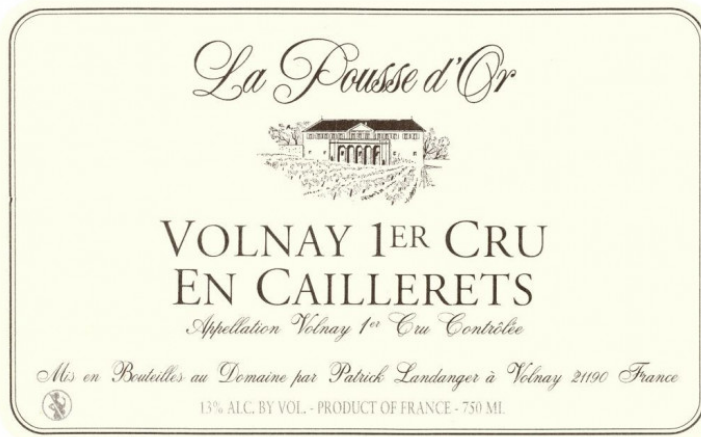


Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru En Caillerets rouge 2006

Prix du produit :

300,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2006

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: En Caillerets

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Commentaires sur ce **Volnay 1er cru En Caillerets 2006** signé **la Pousse d'Or** :

Guide Bettane + Desseauve : 16/20. *Élégant, souple et net mais quelques crans en dessous de l'incomparable Clos des Soixante Ouvrées. Apogée : 2010 - 2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, Dec. 2009) : 89/100. *Landanger's 2006 Volnay Caillerets smells of fresh cherry, wood smoke, brown spices, lemon zest, and high-toned maraschino; comes to the palate invigoratingly tart, spicy, and chalky; and finishes with emphatic fruit and spice though also a certain severity of tannin. It should remain fresh for the better part of a decade, but whether its tannins will permit it to unbutton and seduce I am less sure. And if it's intriguing complexity one craves, far better this vintage to buy the version of Caillerets from Pousse d'Or's monopole Clos des 60 Ouvrees.*

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 :

Qualifié de vin le plus féminin de la Côte de Beaune, ce Volnay est très ouvert, exhalant des notes vanillées et une bouche d'une grande complexité.