

# Domaine Henri et Gilles Buisson Volnay 1er Cru "Chanlin" rouge 2020



Prix du produit :

**564,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2020

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: pinot noir

## Description brève du produit :

Un Volnay tout en finesse signé par les frères Buisson, parmi les meneurs de la nouvelle génération du bio et de la biodynamie en Bourgogne. Un premier cru à suivre sur les 10 prochaines années au moins, sa proximité avec Pommard le rendant plus structuré que d'autres Volnay.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

[Domaine Henri et Gilles Buisson Volnay 1er Cru "Chanlin" rouge 2020](#)

**Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août. 2022) : 92+/100. *Aromas of dark berries, cherries, sweet soil tones and spices preface the 2020 Volnay 1er Cru Chanlin, a medium to full-bodied, lively and fine-boned wine with powdery tannins, bright acids and a long, mineral finish. It's an attractive effort that will offer a broad drinking window. Drink date 2025-2045.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

La parcelle du domaine, composée de vignes de 40 ans d'âge et située à 300 mètres au sein des Premiers Crus, puise son essence dans la partie la plus "virile" de l'appellation. Sa proximité avec Pommard, son appellation voisine, lui permet de profiter d'un sol similaire, très concentré en oxyde de fer, en plus d'une roche mère spécifique à Volnay. Ce terroir siamois donne naissance à des vins dont l'attaque jusqu'en milieu de bouche retranscrit l'élégance et la délicatesse de Volnay pour mieux dévoiler ensuite toute la puissance et la persistance de Pommard. Le nez est intense et offre des notes de framboise, de fleurs et de pain grillé. La bouche, savoureuse, révèle des arômes épices de cannelle et de quignon de pain. A savourer dès à présent ou à redécouvrir plus tard, sa fraîcheur lui permettant de vieillir jusqu'à 12 ans.

**CÉPAGE :** 100% pinot noir

**AGE DES VIGNES :** 40 ans

**ALTITUDE :** 300 mètres

**TERROIR :** Marne de Volnay

**EXPOSITION :** Est

**VENDANGE :** Manuelle

**DEGRÉ D'ALCOOL :** 13°

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 14°C