

# Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru En Caillerets rouge 2012

Prix du produit :

**378,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Millésime: 2012

Appellation: Volnay 1er Cru

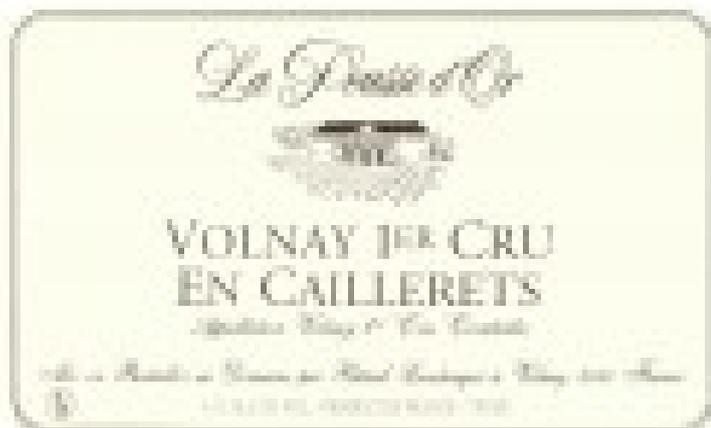
Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: En Caillerets



**Description du produit :**

Lire les commentaires sur le **domaine de la Pousse d'Or** en général.

Fiche technique de ce **Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru En Caillerets rouge 2012** :

**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 :**

Une complexité et une profondeur aromatique dignes des plus grands rouges de la Côte de Beaune. Et quelle densité !