



DOMAINE
VINCENT LATOUR

FICHE TECHNIQUE

VOLNAY Cuvée Nathan

CEPAGE : Pinot Noir

SUPERFICIE : 0.47 hectare

SOL : Argilo-calcaire

PLANTATION : 1938 à 1975

TAILLE : 30 % cordon de Royat et 70 % Guyot

MODE CULTURAL : Mécanique – lutte raisonnée – effeuillage manuel

VENDANGES MANUELLES

Mode de vinification et d'élevage

Raisin rentré en caisse, passage table de tri, égrappage et mise en cuve.
Fermentation en cuves ouvertes entre 25 et 30 jours, pré fermentaire à froid de 4 à 5 jours, 1 pigeage et 2 remontages par jour
Elevage en fûts de chênes pendant 12 mois (20% de fûts neufs)

Dégustation

Robe : Grenat

Nez : C'est un vin rouge très élégant aux arômes de baie rouge, framboise et violette.

Bouche : A déguster avec un gibier ou un fromage des Moines de Cîteaux.