



Volnay
« Clos de la Cave » 2006
Jean-Marc BOULEY

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Région : | Bourgogne Côte de Beaune |
| Appellation : | Volnay |
| Encépagement : | Pinot Noir |
| Age moyen des vignes : | 35 ans |
| Sous-sol : | Argilo-calcaire graveleux |
| Situation : | Plein coteaux exposition sud-est |
| Vendanges : | Manuelles avec tries |
| Rendement moyen : | 30 hl/ha |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve thermorégulée |
| Elevage : | 16 mois en fûts (25 % de fûts neufs) |
| Vinificateur : | Jean-Marc BOULEY |
| Propriétaire : | Domaine BOULEY |

Analyse

Visuel : Robe rubis bel éclat.

Olfactif : Le nez expressif et complexe, mêle des notes fruitées de fraise, de cerise et de cassis à de nombreux parfumes épicés de poivre. L'aération lui apporte également une touche florale. L'élevage de grande qualité est discret sur des notes grillées et fumées.

Gustatif : L'attaque de bouche développe une belle rondeur associée à une structure pleine et massive. La gourmandise et la qualité des tanins sont exemplaires. La finale est portée par les épices et une belle acidité de terroir.

Global : Un excellent Volnay de plaisir, judicieusement extrait, issu d'un beau raisin et d'un intéressant terroir de Volnay.

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|--|
| Apogée : | 2008 - 2018 |
| Prix estimé à ce jour : | 29.20 € TTC - prix club : 25.70 € TTC |
| Accords mets - vin : | Chevreuil minute au chou rouge et spätzle |
| Service : | Servir à 17° C |