

Château du Val de Mercy

Volnay

Der Volnay wird vor allem im Vergleich zu einem Pommard als feminin bezeichnet. Er besitzt eine rubinrote Farbe, den Duft und den Geschmack von roten säuerlichen Früchten (Johannisbeere, Kirsche); er entwickelt mit der Reife süße Gewürzaromen (Zimt, Lakritz) und Moschusnoten.

Lage: Côte de Beaune, A.O.C. 1er Cru, direkt unterhalb von Pommard.

Rebsorte und Bestockung: ausschließlich Pinot Noir. 10.000 Rebstöcke/ha.

Alter der Rebstöcke: ungefähr 50 Jahre.

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

die Böden dieser Appellation sind ton- kalkhaltige Braunböden aus dem mittleren Jura und sie bringen geschmeidige, elegante Weine hervor, die als sehr feminin angesehen werden.

Ausbau:

Maischegärung im Gärbehälter für 2 bis 3 Wochen mit manuellem Unterstoßen des Tresterhutes und Überspülen, 18 Monate Ausbau in Eichenholzfässern.

Verkostung und Lagerung:

mit rubinrotem Gewand, leichter Holznote, einem Bouquet, in dem sich die Frucht der Kirsche mit würzigen Zimtaromen vereint. Dieser Wein sollte erst nach mehrjähriger Reife genossen werden. Unser Volnay hat Potenzial für mindestens 5 - 15 Jahre.

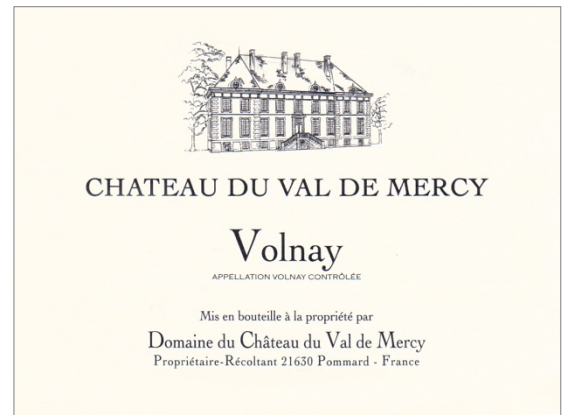
Speisenempfehlung:

Grillfleisch, würziges rotes Fleisch, Wildgerichte und zu traditionellen Käsesorten: Chaource , Brillat-Savarin. Ein Wein für einen besonderen Anlass.

Trinktemperatur: 14 – 16°C.

Verfügbarkeit: dieser Wein ist nur in geringen Mengen verfügbar. Wir empfehlen Ihnen zu reservieren.

Säure:	3,5g
Alkohol:	13,3%
Restzucker:	0g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com