

JB

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME

Grands Vins de Bourgogne

VOLNAY

- ◆ **APELLATION** : L'appellation de Volnay, haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pendu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, dessinant un léger coude dans l'orientation générale des versants: du levant au sud-est. Le vignoble est composé exclusivement de vins rouges. Le calcaire oolithique peut être comparé au porphyre du Morvan. Rose, renfermant des grains d'un beau vert pâle, il supporte des bancs schisteux. En haut du coteau, un terrain très calcaire. Puis un calcaire blanc argovien en descendant la pente, léger et d'aspect crayeux.
- ◆ **CÉPAGE** : 100 % Pinot Noir
- ◆ **SURFACE** : 0,50 hectares
- ◆ **SOL** : Argile-calcaire
- ◆ **VINIFICATION** : Vendange manuelle 100% égrappée, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 6 à 8 jours, régulation de température. Cuvaison 30 jours. Elevage 15 mois, dont 12 en fûts (10% fut neuf).
- ◆ **DÉGUSTATION** : Une robe couleur rubis. Son nez avec des notes de cerise noire, de fraises des bois et d'épices douces. La bouche franche en attaque, offre ensuite une matière riche et élégante, créant une belle harmonie. Une finale dense et persistante.
- ◆ **POTENTIEL DE GARDE** : 10 ans
- ◆ **TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 15° C
- ◆ **ACCORD METS-VINS** : Un carré de porc poêlé, dinde farcie aux champignons, lapin aux figues.



“Entrer en résonance avec le terroir”

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME

1 rue Chauchien - 21590 Santenay
03 80 20 92 16 - jbj@jbjessiaume.com

www.jbjessiaume.com