

Depuis



1929

VOLNAY 1^{ER} CRU « CLOS DES CHENES »

AGE DES VIGNES	65 ans.
CÉPAGE	Pinot noir
SOL - EXPOSITION	Argilo calcaire - Exposition Sud / Sud est
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelle avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Egrappage à 100 % cuvaison 15 à 20 jours suivant l'année. Elevage en fûts de chênes durant 14 mois avec 20% de fût neuf
TEMPS DE GARDE MOYEN	5 à 15 ans
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 degrés
ACCORDS METS/VINS	Agneau grillé, gibier à plumes, rôti de bœuf, rognons, veau en sauce, lapin...



Domaine
Georges Joillot

VIGNERON A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com

WWW.DOMAINE-JOILLOT.COM