

Maison Champy

# VOLNAY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Volnay

**Zona produttiva** Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Volnay.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione** Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

**Invecchiamento** Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino brillante con riflessi granati.

**Profumo** Al naso la sua femminilità va di pari passo con una forte intensità aromatica, su note di frutta rossa (fragola, lampone, mora), violette e spezie dolci.

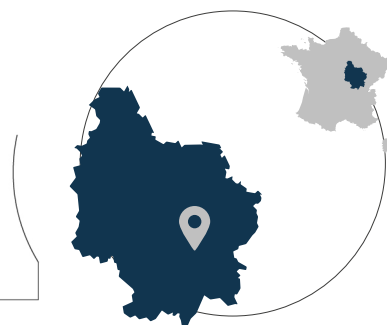
**Sapore** Fresco al palato, ampio e rotondo con un finale gourmet e vellutato.

**Abbinamenti** Si abbina molto bene a piatti raffinati, pollame e carni bianche in salsa e con formaggi relativamente morbidi e dolci.

**Temperatura di servizio** 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS  
JOSÉ RAMALHO (cellar master)  
FRANCIS SIMON (vineyard director)

