

Domaine BITOUZET-PRIEUR



“Volnay” (tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](https://www.facebook.com/lallierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)

Calificación Village

Región La Côte de Beaune

Varietal Pinot Noir

Origen

Esta cuvée proviene de 3 parcelas diferentes, localizadas al pie de las laderas de Volnay, en torno a los 1^{ers} Crus de Volnay, y a 300m. de altitud. El suelo es de color tostado y arcilloso sobre zócalo calcáreo duro.

Vinificación

Después de una vendimia realizada manualmente, las uvas son seleccionadas y llevadas a la sala de cubas, para procesar las que presenten signos de perfecta madurez. Despalilladas totalmente se ponen en cubas de gravedad para preservar su integridad. Mantenido a baja temperatura durante 6-8 días, para extraer toda la riqueza aromática, las fermentaciones alcohólicas se ponen en marcha de forma natural gracias a las levaduras autóctonas. Durante esta fase, los bazuqueos y/o los remontados se deciden tras la degustación, con el fin de obtener los taninos más nobles de las uvas. Después se trasiega a barricas de roble francés donde permanecerán de 12 a 16 meses y donde se realizará la fermentación maloláctica. Una ligera filtración puede ser decidida según las añadas, antes de su puesta en botella.

Degustación

De color rojo intenso

En nariz, elegante madera con frutas rojas un poco confitadas y aroma a flores como la violeta y la peonía.

En boca es suave e intenso, de marcada y elegante estructura.

Maridaje

Acompañará idealmente platos de carnes diversas, así como quesos no muy afinados.

Temperatura de servicio: De 16° a 18° C

Tiempo de conservación: De 6 a 7 años