

# Domaine BITOUZET-PRIEUR



## “Volnay Les Aussy” (tinto)

### PREMIER CRU



#### DIRECT BODEGA

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)  
[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

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

**Calificación** Premier Cru

**Región** La Côte de Beaune

**Varietal** Pinot Noir

#### **Origen**

De la Côte de Beaune, al pie de la ladera de Volnay, por debajo de “les Champans”. El viñedo tiene una ligera pendiente, sobre roca madre calcárea recubierta de suelo de buena humedad, constituido por limos superpuestos sobre muy antiguos aluviones.

#### **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, ligera y elegante madera con frutas rojas un poco confitadas y aroma a violeta. En boca es suave y carnoso, de marcada y elegante estructura.

#### **Maridaje**

Acompañará idealmente platos de carnes asadas así como quesos no muy fuertes.

**Temperatura de servicio:** De 16° a 18° C

**Tiempo de conservación:** De 5 a 10 años