



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

VOLNAY

PREMIER CRU

Santenots



SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Terroir :** Sol marneux brun rouge ferrugineux, roche calcaire dure profonde, cailloux calcaires
- Vigne:** Coteaux en faible pente, à environ 235m d'alt., exposés sud-est, âgée de 45 ans
- Mode cultural :** Taille guyot simple, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
- Vendange:** À la main en caisse pleine, triée à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Eraflage à 30%; soit 70% de rafles dans les cuves,
Mise en cuves béton (sans sulfitage) puis foulage
Macération pré-fermentaire à froid à 10-12°C avec 2 remontages/jour (3-6 jours)
Fermentation alcoolique avec indigènes en cuves ouvertes
1 pigeage et 1 remontage quotidiens, les pigeages sont limitées pour plus de finesse.
La cuvaison dure entre 20 à 25 jours avant la mise en fûts.
Fermentation malolactique en fûts
- Élevage sur lies :** >16 mois en fûts de chênes français (35% fûts neufs Tonnellerie Chassin, chauffé légère)
Soutirage des fûts par gravité avec légère filtration Kieselguhr

DÉGUSTATION

Brillante, sa robe rouge rubis nous emporte dans se voyage. Au nez, on distingue des arômes de fruits rouges et quelques notes boisées, fumées voir épicées sur la vanille. Entre fraîcheur et complexité, le vin se dévoile ensuite en bouche.

Crémeux et fruité en attaque, la cerise, la groseille, la mûre se dévoilent et enfin l'arôme de violette si typique du terroir. Il offre également des saveurs douces de cannelle, ou fumée qui lui donnent de la complexité. C'est un vin séducteur, bien structuré avec de la rondeur.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 8 à 12 ans en cave.

ACCORDS CULINAIRES: Le servir à 16-18°C dans beau verre à Bourgogne, carafage conseillé.

Vin aromatique et structuré, il fera des prouesses servi sur un gibier à poils rôti, ou une viande en civet. Pour autant, sur une viande rouge grillée, un canard, un filet rôti, parfumée et relevée d'épices, il excelle également. Des fromages comme le Brie, le Reblochon ou le Chaource seront ravis d'être en sa compagnie.