

# VOLNAY

## Les Famines



### TERROIR

Le vignoble Les Famines est situé au pied de la colline de Volnay, orienté vers l'est. Les sols au pied de la pente sont constitués d'argile rouge et de calcaire. Ils sont profonds et graveleux.

Le nom "Les Famines" pourrait signifier que ce terroir ne donnait pas des récoltes très généreuses à l'époque !

### À LA VIGNE : la culture biologique

Les vignes sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

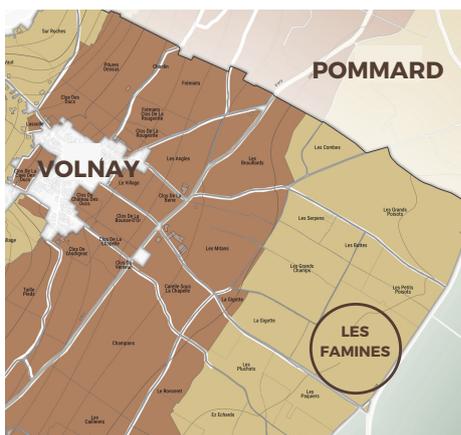
### À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. 50% à 70% de grappes éraflées.

Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes et en cuve bois. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins. 12 mois d'élevage sans soutirage.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,18

Date de plantation : 1996 et 2001

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 230

Exposition : Sud-Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Rendement (hL/ha) : 30

Garde : 4 à 8 ans

