



DOMAINE
PERRIN
À VOLNAY

MONTHELIE
Sous Court

*Nez délicat de fruits rouge, un joli gras et
une belle longueur en bouche.*

COULEUR

Rouge

SURFACE

20 ares

PRODUCTION

1200 btl.

ÉLEVAGE

*1 an en fût, 20% de fût
neuf*

CÉPAGE

Pinot noir

ÂGE DE LA VIGNE

70 ans

NATURE DU SOL

Terre brune et argileuse.

VINIFICATION

*Vendange manuelle, 100% égrappée, 10 jours de
cuvaision, remontage, pigeage, élevage pendant 1
an sur fût.*