

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

Volnay, "Les Blanches", Rouge

DOMAINE MAZILLY

PERE ET FILS

AOC Volnay, Bourgogne, France

À LA VIGNE

Production en lutte raisonnée, respect de l'environnement labour total.

VINIFICATION

Égrappage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Pigeages fréquents, fermentation malo-lactique. Macération pré fermentaire à froid.

ÉLEVAGE

Élevage en fûts de chêne français, assemblage, filtration légère.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Rubis vif, grenat clair, ses arômes chantent la violette, la groseille, la cerise et avec l'âge les épices, le gibier et le pruneau cuit. Sa concentration, sa complexité s'expriment de façon délicate et nuancée. À la franchise du goût, s'ajoute une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

ACCORDS GOURMANDS

A associer aux plats sophistiqués à base de volailles patiemment rôties ou laquées et s'accordera à un beau couscous ou à un tajine à la viande ou à la volaille.

L'intensité de l'appellation Volnay lui permet de se marier aux fromages aux saveurs affirmées.