



DOMAINE  
**PERRIN**

À VOLNAY

**POMMARD**

*Chanlins*

*Issu d'une très vieille vigne, un vin avec un fort potentiel de garde et une belle puissance.*

**COULEUR**

*Rouge*

**SURFACE**

*50 ares*

**PRODUCTION**

*3000 btl.*

**ÉLEVAGE**

*1 an en fût*

**CÉPAGE**

*Pinot noir*

**ÂGE DE LA VIGNE**

*100 ans*

**NATURE DU SOL**

*Sol calcaire, peu profond, très proche de la roche mère.*

**VINIFICATION**

*Vendange manuelle, 100% égrappée, 15 jours de cuvaison, remontage, pigeage, élevage pendant 1 an.*