

# François Mikulski



## Volnay Santenots du milieu 1<sup>er</sup> cru

### La vigne

Les deux parcelles que nous exploitons proviennent de la famille. L'une a été plantée en 1947 et l'autre en 1976. Nos rendements ne dépassent pas 35 hl à l'hectare, ce qui fait que notre production annuelle est d'environ 4000 bouteilles. L'encépagement est 100% Pinot Noir. Les vignes sont cultivées en culture biologique non certifiée

### Le sol

Le sous-sol est composé d'une couche brune de limon posé sur un socle de roche fissurée.

### Elevage

La cuvée est vinifiée en cuves pendant environ 15-17 jours, puis mise en fûts de chêne dans lesquels elle reste au minimum 12 mois. Nous utilisons environ 35% de fûts neufs

### Dégustation

Le vin produit des arômes intenses de fruits rouges-cerises, viandes finement fumées, belle fraîcheur en bouche, mûre, poivre, réglisse, tabac-chocolat. Il est d'un très bon vieillissement (10 à 15 ans). Il peut être consommé en accompagnement d'une viande rouge cuisinée, ou de gibier. Il est également idéal avec de très bons fromages au lait cru.

### Coupe géologique

