

Domaine Cluzeaud



2, rue de la cave des Ducs
21190 VOLNAY
Tél-Fax : 03.80.21.62.84
contact@domaine-cluzeaud.com
www.domaine-cluzeaud.com

Appellation : Bourgogne Aligoté

Lieu dit : En Rénon

Cépage : 100 % Aligoté

Récolte : vendange manuelle

Vinification : Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations à l'aide d'un pressoir vertical hydraulique manuel très qualitatif. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox pendant environ 8 jours puis le vin est soutiré.

Elevage : élevage en fût de chêne (10% de fût neuf) d'une durée de 12 mois dans nos caves et une partie en cuve inox (Fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine

Potentiel de garde : de 3 à 5 ans

Accords mets et vins : Apéritif, entrées, poissons, viandes blanches.

Températures de service : 8° à 12°c

Descriptif du vin : Une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. On peut noter un nez frais avec des arômes d'agrumes fraîchement coupés.

En bouche, une bonne vivacité, une grande fraîcheur avec un léger caractère acidulé et une bonne persistance aromatique.



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune