

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 Rouge

Lieu dit : Assemblage de plusieurs parcelles (*Les Coulézain, les Petits Prés et les Lurets*)

Cépage : 100 % Pinot noir

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. La macération se fait grappe entière sans pigeage, uniquement des remontages quotidiens, afin d'obtenir toute la structure aromatique et colorante de ce vin. La durée de cuvaison est d'environ 15 jours avec la fermentation alcoolique. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir vertical hydraulique manuel.

Puis les vins sont soutirés et mis en fut.

Elevage : élevage est effectuée une partie en fût de chêne durant de 18 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 : plus de 5 ans

Accords mets et vins : viandes rouges, viandes en sauces et fromages affinés..

Températures de service : 14° à 16°c.

Descriptif du vin : Une belle couleur rouge rubis, brillante.

Un nez frais et élégant basé sur les fruits frais.

En bouche, on retrouve un vin souple, légèrement charpenté, frais et fruité



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune