

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 :Chorey-les-Beaune

Lieu dit : Les Beaumonts

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 en fût de chêne d'une durée de 18 à 24 mois dans nos caves (Fermentation malo-lactique faite).
La mise en bouteille est effectuée au domaine.

Potentiel de garde : plus de 5 ans

Accords mets et vins : Entrée froide (charcuterie), viandes rouges rôties ou grillés et fromages doux.

Températures de service : 14° à 16°c

Descriptif du vin : une belle couleur rouge rubis et brillante.

Un nez frais et élégant.

En bouche on retrouve un vin souple, légers, élégant avec des arômes de fruits rouges (cerise).



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune