

# 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** : Pommard

**Lieu dit** : Les Cras

**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 10 ans( vin de grande garde)

**Accords mets et vins** : Viandes rouges rôties ou grillés, viandes en sauces ou marinées et fromages affinés.

**Températures de services** : 14° à 16°c

**Descriptif du vin** : une couleur soutenue avec un rouge rubis profond.  
Un nez frais et complexe basé sur les fruits rouges avec quelques notes chaudes.  
Une bouche ample et grasse, avec une belle charpente s'harmoniant parfaitement avec sa grande complexité aromatique.



## GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune