

# 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** : Volnay

**Lieu dit** : Beau Regard

**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 8 ans.

**Accords mets et vins** : viandes rouges rôties ou grillées, viandes en sauces ou marinées, également gibiers et fromages affinés.

**Températures de service** : 15° à 16°c

**Descriptif du vin** : Une couleur rouge rubis soutenue et profonde. Un nez séduisant et complexe avec des notes de fruits rouges mûres assez prononcées. Une bouche ample et généreuse, avec beaucoup de rondeur et d'une grande complexité.



## GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune