

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 : assemblage de plusieurs parcelles (*les petits et grands poisots, les petits gamays, 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 en fût de chêne d'une durée de 18 à 24 mois dans nos caves (FML faite).

La mise en bouteille s'effectue au domaine.

Potentiel de garde : plus de 5 ans.

Accords mets et vins : Viandes (bœuf, veau, agneau,...), viandes en sauces et fromages doux.

Températures de service : 15° à 18°c

Descriptif du vin : Sa couleur est d'un rouge rubis, profond et brillant. Son nez est frais et basé sur des arômes de petits fruits rouges. En bouche, on retrouve un vin élégant, fin et à la fois complexe avec des notes de fruits mûres.



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune