

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 1er Cru

Lieu dit : assemblage de plusieurs parcelles (*la Carelle sous la chapelle, les Chanlins*)

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 10 ans (vin de grande garde)

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

Températures de service : 15° à 18°c

Descriptif du vin : D'un couleur rouge rubis, profond et brillant. un nez complexe et élégant basé sur les petits fruits et avec des notes de bourgeons de cassis. En bouche, c'est un vin puissant, rond avec une grande finesse aromatique.



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune