

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 : Bourgogne Blanc

Lieu dit : les Petits Prés

Cépage : 100 % Chardonnay

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. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir vertical hydraulique manuel très qualitatif. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox pendant environ 8 jours puis le vin est soutiré.

Elevage : élevage en fût de chêne d'une durée de 12 mois dans nos caves avec bâtonnage des lies et une partie en cuve inox (Fermentation malolactique faite).

La mise en bouteille est effectuée au domaine.

Potentiel de garde : de 3 à 5 ans

Accords mets et vins : Entrées, poissons, viandes blanches et tout type de fromages.

Température de service : 10° à 12°c.

Descriptif du vin : Une couleur jaune pâle très brillante avec quelques reflets verts.

Au nez on retrouve un vin frais et élégant avec des arômes de fruits frais et d'agrumes fraîchement coupés.

En bouche on a un vin moelleux avec une attaque vive et fraîche avec des notes de fruits frais et de vanille.



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune