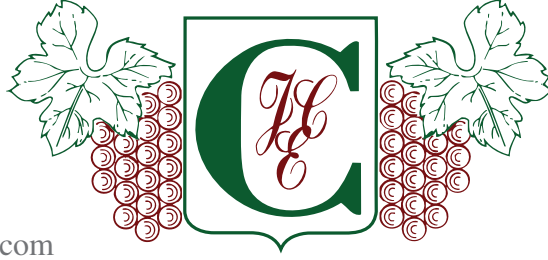


Domaine Cluzeaud



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 1er Cru Les Combes-Dessus

Lieu dit : Les Combes-Dessus

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). Mise en bouteille faite 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 : 14° à 16°c

Descriptif du vin : Une superbe brillance et un rouge rubis profond. Un nez puissant et complexe basé sur des arômes de petits fruits rouges et quelques notes de vanille. Une bouche ample, structurée avec des tannins fondus élégants qui s'ouvrent sur une complexité aromatique.



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune