# 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 aromes 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.

# 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 Aligoté

**Lieu dit :** En Rénon

**Cépage :** 100 % Aligoté

**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 à 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 ( 10% de fût neuf) d'une durée de 12 mois dans nos caves et une partie en cuve inox (Fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine

**Potentiel de garde :** de 3 à 5 ans

**Accords mets et vins :** Apéritif, entrées, poissons, viandes blanches.

**Températures de service :** 8° à 12°c

**Descriptif du vin :** Une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts.
On peut noter un nez frais avec des arômes d'agrumes fraîchement coupés.
En bouche, une bonne vivacité, une grande fraîcheur avec un léger caractère acidulé et une bonne persistance aromatique.

## GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Volnay - Pommard - Pernand Vergelesses - Chorey les Beaune

# 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 :** Pernand-Vergelesses

**Lieu dit :** les Boutières

**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 ( 20% de futs neufs) d'une durée de 14 mois dans nos caves avec bâtonnage des lies ( fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.

**Potentiel de garde :** plus de 5 ans

**Accords mets et vins :** entrées froides ou chaudes, poissons, viandes blanches et tout type de fromages.

**Température de services :** 10°à 12°c

**Descriptif du vin :** Doté d'une belle couleur jaune pâle tirant sur l'or et d'une belle brillance.
Au nez, une grande complexité aromatique avec des notes d'agrumes frais, de pain grillé et de vanillé.
Une bouche très élégant avec du gras et du volume. On retrouve des notes d'agrumes et de vanille avec une bonne persistance aromatique et une finale très douce.

# 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 Rouge

**Lieu dit :** Assemblage de plusieurs parcelles *(Les Coulézain, les Petits Prés et 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 est effectuée une partie en fût de chêne durant de 18 mois dans nos caves et une partie en cuve inox (Fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.

**Potentiel de garde :** plus de 5 ans

**Accords mets et vins :** viandes rouges, viandes en sauces et fromages affinés..

**Températures de service :** 14° à 16°c.

**Descriptif du vin :** Une belle couleur rouge rubis, brillante.
Un nez frais et élégant basé sur les fruits frais.
En bouche, on retrouve un vin souple, légèrement charpenté, frais et fruité

# 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.

# 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

# 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

# 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 Clos des Chênes

**Lieu dit :** Clos des Chênes

**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 10 ans( vin de grande garde)

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

**Températures de service :** 15° à 18°c

**Descriptif du vin :** D'une couleur rouge rubis, profond et brillante.
Un nez complexe avec des arômes de fruits rouges mûres et quelques nuances de sous-bois.
En bouche, on retrouve un vin puissant et fin, d'une grande complexité aromatique et d'un bel équilibre.

# 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

**Lieu dit :** Les Cras

**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 10 ans( vin de grande garde)

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

**Températures de services :** 14° à 16°c

**Descriptif du vin :** une couleur soutenue avec un rouge rubis profond.
Un nez frais et complexe basé sur les fruits rouges avec quelques notes chaudes.
Une bouche ample et grasse, avec une belle charpente s'harmoniant parfaitement avec sa grande complexité aromatique.

# 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.

# 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 :**Chorey-les-Beaune

**Lieu dit :** Les Beaumonts

**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-lactqiue faite).
La mise en bouteille est effectuée au domaine.

**Potentiel de garde :** plus de 5 ans

**Accords mets et vins :** Entrée froide ( charcuterie), viandes rouges rôties ou grillés et fromages doux.

**Températures de service :** 14° à 16°c

**Descriptif du vin :** une belle couleur rouge rubis et brillante.
Un nez frais et élégant.
En bouche on retrouve un vin souple, légers, élégant avec des arômes de fruits rouges (cerise).