

# DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

## BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN ROUGE

*Ce vin est issu d'un assemblage de deux parcelles différentes : une vieille vigne de Gamay située sur Meursault cédée par le père de Vincent, et une vigne de Pinot Noir localisée à Volnay.*



### LE DOMAINE

**Présentation du domaine :** Dans la lignée familiale ancrée à Meursault, Vincent Bouzereau exploite depuis 1990 des vignes en Côte de Beaune sur les villages de Puligny-Montrachet, Meursault, Monthelie, Auxey-Duresses, Volnay, Pommard, Beaune et Aloxe-Corton, à la fois en rouge et en blanc.

**Superficie de la propriété :** Environ 10 hectares

### LA VIGNE

**Cépage :** Assemblage de deux cépages, le Pinot Noir et le Gamay

**Localisation des vignes :** Vignes en plaine, l'une sur Meursault et l'autre sur Volnay.

**Type de sol :** Argilo-calcaire

**Âge moyen des parcelles :** Vigne de Gamay 70 ans - Vigne de Pinot Noir 30 ans.

**Travail dans les vignes :** Travail du sol, taille guyot simple, ébourgeonnage adapté à l'âge de la vigne et sa vigueur, lutte raisonnée, vendanges manuelles.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

**Vinification :** Passage sur table de tri, égrappage sans foulage, mise en cuve ouverte pour fermentation avec contrôle de température. Remontage deux fois par jour sans pigeage pour garder le fruit. Pas de levurage, levures indigènes uniquement pour garder la typicité du terroir et du millésime. Pressurage puis mise en fûts.

**Elevage :** Entre 10 et 15 mois en fûts. Soutirage après fermentation malo-lactique. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

**Les fûts :** 100% fûts de chêne

### LE VIN

*L'assemblage de ces deux cépages rouges donne une cuvée pleine de rondeur et fraîcheur, un vin convivial et sans complexe.*

**Note de dégustation :** Vin fin et léger aux notes de framboises et un discret boisé.

**Potentiel de garde :** Ce n'est pas un vin de garde : il se consomme dans l'année ou dans les deux ans qui suivent sa mise en bouteille.

**Température de service :** 12°C à 13°C

**Accords mets et vins :** Accompagne les plats quotidiens, terrines, charcuteries, viandes rouges et fromages légers.