

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE

Cette cuvée provient d'une vigne de Pinot Noir située dans la plaine de 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 : Pinot Noir

Localisation de la vigne : Dans la plaine de Volnay.

Type de sol : Argilo-calcaire

Âge moyen de la parcelle : 40 ans

Travail dans la vigne : 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 12 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

C'est une jolie cuvée facile à boire et sans complexe.

Note de dégustation : Le joli nez fruité et épicé laisse la place à une bouche souple et équilibrée, avec un bon croquant.

Potentiel de garde : Entre 1 et 4 ans.

Température de service : 12°C à 13°C

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera facilement un plat de charcuterie, une viande grillée et des fromages légers.