

# DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

## POMMARD ROUGE

*Provenant des parents de Vincent, ces deux parcelles sont situées au lieu-dit les « Chanlins », sur les hauteurs de Pommard, en limite haute des premiers Crus.*



### 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 des vignes :** Sur les hauteurs de Pommard, exposition sud, sud-est.

**Type de sol :** Sol de marne et calcaire qui donne des vins denses et profonds aux notes poivrées.

**Âge moyen des parcelles :** Environ 35 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 et mise en cuve ouverte pour fermentation avec contrôle de température. Pas de levurage, levures indigènes uniquement pour garder la typicité du terroir et du millésime. Pigeage et remontage quotidiens selon les millésimes. Pressurage puis mise en fût.

**Élevage :** Entre 15 et 18 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 - 30% fûts neufs

### LE VIN

*C'est un vin dense et ferme, qui demande à vieillir quelques années, pour être dégusté à son meilleur avantage.*

**Note de dégustation :** Vin dense, profond, aux notes poivrées.

**Potentiel de garde :** Peut vieillir de 5 à 8 ans.

**Température de service :** 14°C à 16°C

**Accords mets et vins :** D'une bonne structure, cette bouteille accompagne des viandes corsées et fromages forts.