

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

VOLNAY ROUGE

Cette cuvée de Volnay est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles issues de différents lieux-dits, parcelles qui proviennent du côté maternel de Vincent.



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 : En bas de coteaux, exposition sud sud-est.

Type de sol : Argilo-calcaire

Âge moyen des parcelles : Environ 50 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.

Elevage : 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 - Entre 25% et 30% fûts neufs

LE VIN

C'est la délicatesse qui caractérise notre Volnay, un vin tout en dentelle.

Note de dégustation : Robe rouge clair. Le nez possède des tonalités de petits fruits rouges mûrs. La bouche est légère, souple, équilibrée et bien fruitée.

Potentiel de garde : Entre 5 et 10 ans.

Température de service : 14°C à 16°C

Accords mets et vins : A vin fin, plat fin tel un canard aux aïelles, une pintade rôtie, un filet de bœuf ou un plateau de fromages affinés.