

# **BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'OR**

## **« PINOT NOIR »**

### **Le Domaine du Cerberon**

Le Domaine du Cerberon, domaine familial depuis 1929, possède 2.84 hectares de vignes sur les communes de Meursault, Pommard et Volnay, et produit des vins blancs et rouges en appellations régionales, communales et 1ers Crus.

Bourgogne Aligoté, Bourgogne Blanc et Rouge, Meursault « Les Vireuils », Meursault 1<sup>er</sup> Cru « Les Cras », Pommard et Volnay 1<sup>er</sup> « Clos des Chênes ».

Les vignes du Domaine sont conduites de manière rigoureuse et selon les us et coutumes bourguignonnes afin d'obtenir la meilleure qualité de raisins possible. La célèbre complexité des arômes des vins de Bourgogne est le résultat du cépage lui-même, du terroir bourguignon, de la vinification et de l'élevage en fûts de chêne.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Terroir** : Notre parcelle se situe sur la commune de Meursault, en bas de coteau. Les sols sont argilo-calcaire.

**Vinification et Elevage** : Vendangés en petites caisses percées, les raisins sont triés rigoureusement au Domaine puis égrappés à 98%. Ils sont ensuite mis en cuve pendant environ deux semaines (selon les années). Quatre jours de macération pré-fermentaire à froid (à 14°C) permettent une bonne extraction de la couleur. Ensuite, durant la fermentation nous effectuons deux remontages par jour et des pigeages en fin de cuvaison afin d'extraire des pellicules des baies de raisins : couleur, tannins et composés aromatiques.

Une fois la fermentation alcoolique terminée, un décuvage est opérée et le pressurage des baies se fait dans un pressoir pneumatique, lentement à faible pression. Le jus de presse et le jus de goût sont alors partiellement assemblés puis mis en fût de chêne (1/3 de fûts d'un vin) pendant 18 mois environ.

**Fiche de dégustation**: Ce vin représente bien le Pinot Noir avec une couleur rouge cerise brillante, des arômes de fruits rouges, des notes torréfiées et des tanins légers et délicats.

Servir à une température de 16-18°C après une heure d'ouverture.

Ce vin conviendra parfaitement sur de la charcuterie, des viandes rôties ou grillées ou des fromages à pâte cuite.

Garde : 2 à 5 ans.