

POMMARD

« La Levrière »

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^{er} Cru « Les Cras », Pommard et Volnay 1^{er} Cru « 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 de Pommard se situe en bas de coteau sur des terres argilo-calcaire.

La parcelle est exposée Sud, Sud-Est ce qui permet à la vigne de se gorger de soleil dès les premières heures du matin.

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 deux à trois semaines (selon les années). Quatre jours de macération pré-fermentaire à froid (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 goutte sont alors partiellement assemblés puis mis en fût de chêne (d'un vin) pendant 18 mois environ.

Fiche de dégustation: La robe est pourpre avec des reflets rubis. Le nez possède un bouquet complexe de fruits noirs, épices avec des notes de chocolat et café. L'attaque en bouche est fruitée, le vin est charnu, équilibré et bien soutenu par de jolis tanins soyeux.

Servir à une température de 16-18°C après une à deux heures d'ouverture ou un passage en carafe. Ce vin accompagnera parfaitement un gibier mariné, une viande rouge rôtie ou une volaille en sauce rouge.

Garde : 5 à 10 ans.