

# **VOLNAY 1<sup>er</sup> CRU**

« Clos des Chênes »

## **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> 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 est située au cœur du lieudit : « Clos des Chênes » a 280 m d'altitude.

Les sols sont composés de marne blanche et très riche en calcaire. Le vignoble est orienté plein Est.

**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 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 décuvaage 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 et intense avec des reflets rubis. Le nez possède un bouquet complexe et puissant de petits fruits rouges, des notes de poivre noir et caramel. L'attaque en bouche est structurée avec des tanins nobles et veloutés.

Garde : 5 à 15 ans.

Servir a une température de 16-18°C après une à deux heures d'ouverture ou un passage en carafe.

Ce vin accompagnera parfaitement une volaille ou une viande grillée. A maturité il conviendra particulièrement bien avec des fromages délicats.