Bourgogne de
Vigne en Verre

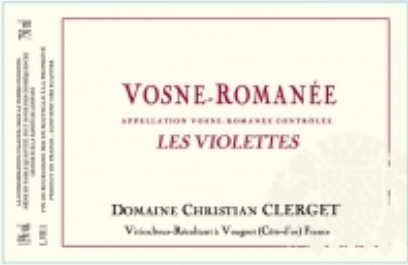
Domaine C. Clerget

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15 à 16°C

Durée de conservation :
8 à 15 ans

Vosne-Romanée "Les Violettes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Seulement 0.37 ha de cette appellation Vosne Romanée Les Violettes, replantée en 1945 – 1946.
Cette petite parcelle de Vosne Romanée Les Violettes est idéalement située en haut du Clos de Vougeot, juste derrière le mur, sur la commune de Vosne Romanée.

Vinification

Vendange exclusivement manuelle. Tri immédiat à la vigne par chaque vendangeur. Le transport des raisins se fait en caisses de 30 kg qui évitent le tassement de la vendange. Après l'arrivée des caisses en cuverie, un deuxième tri de la vendange est fait sur une table de tri, simple table en inox, où les caisses de raisins sont déversées puis re triées. Eraflage des raisins et mise en cuve. Fermentation à température contrôlée (maximum 32°C) et rafraîchissement des cuves par mécanisme de crayère si besoin, de façon à éviter un départ trop rapide des cuves. Remontage immédiat pour une unification de la cuve. A mi fermentation, les remontages peuvent faire place à 1 pigeage non mécanique par jour jusqu'au décuvage, puis pressurage. Mise en cuve de 3 à 4 jours pour séparer les lies les plus grossières, puis entonnage en fût de chêne, par gravité, pas d'utilisation de pompe. Un seul soutirage des vins au soufflet à main intervient à la fin de la fermentation malolactique. Après l'élevage de 18 mois, on procède à l'assemblage des fûts (25% de fûts neufs) d'une même appellation par soutirage et assemblage dans une cuve de la même appellation. Les mises en bouteilles se font par nos soins, au domaine, sans collage ni filtration.

Notes de dégustation :

Couleur rubis soutenue. Le fruit bien mûr sur fond épicé constitue un bouquet fréquent, avec des arômes de framboises, violettes, très raffinés.

Mets d'accompagnements

Un vin velouté et charnu, qui tiendra ses promesses avec un foie gras poêlé, une volaille rôtie, un gigot d'agneau, et tous les fromages frais et affinés.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com