Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine C. Clerget

Classification :

Grand cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir

Température de service : 15° et 17°C

Durée de conservation : 8 à 20 ans

Echezeaux Grand Cru (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

1.09 ha d'Echezeaux Grand cru, au domaine Clerget, situé dans la combe d'Orveau. Une belle parcelle, d'un seul tenant âgée de 65 ans, et plantée sur un sol argilo-calcaires, caillouteux, et bien drainé.

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 (50% 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 :

Une belle robe rubis, avec des reflets violet pourpre, assez sombre. Le bouquet est épicé et un peu animal. Des notes de sous bois, de musc, de champignons. Les tanins sont présents mais souples. Un grand vin, charnu et équilibré.

Mets d'accompagnements

La structure et la puissance de ce vin impose de créer des accords sur le même registre : le gibier, les viandes avec des sauces au vin, des fromages au lait crus, des fromages 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