

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

CRÉMANT DE BOURGOGNE

L'appellation Crémant de Bourgogne est une appellation régionale, présente dans l'ensemble de la Bourgogne viticole et est constituée de parcelles dont le terroir ne peut être classé en appellation village ou premier cru.

Rendement maximum autorisé : 78 hl / ha.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle en caisse ajourée afin d'éviter l'extraction précoce de couleur. Vinification selon la méthode Champenoise, cuvaison en cuve inox pendant 10 à 12 jours. Elevage en cuve durant 12 mois avant mise en bouteille..

Caractère des vins :

Le Crémant de Bourgogne du Domaine est récolté sur la commune de Pommard en plaine sur des terrains argileux. C'est un vin léger et friand, bien sur le fruit avec une bulle fine. Un vrai vin d'apéritif à servir frais.





Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

MEURSAULT

L'appellation Meursault est une appellation communale qui peut se décliner également en premier Cru. Cette appellation produit essentiellement des vins blancs, réputés parmi les plus grands de Bourgogne et reconnus internationalement.

*Superficie en Meursault : 316 ha dont 131 ha en premier cru.
Rendement maximum autorisé : 55 hl / ha.
Cépage : Chardonnay.*

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Après pressurage, fermentation alcoolique en fût puis élevage pendant 12 mois. Bâtonnage régulier, puis collage et filtration avant mise en bouteille.

Caractère des vins :

Le Meursault du Domaine est récolté en coteau, sur des terrains argilo-marneux et provient de vieilles vignes ayant une moyenne d'âge d'une quarantaine d'années.

C'est un vin d'une couleur or-vert, limpide et brillant, avec des arômes de grappes mures et de noisette. Il accompagnera magnifiquement vos poissons ou pourra se déguster aussi à l'apéritif.

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

BOURGOGNE «PINOT NOIR»

L'appellation Bourgogne est une appellation régionale, présente dans l'ensemble de la Bourgogne viticole. Elle est constituée de parcelles dont le terroir ne peut être classé en appellation village ou premier cru.

Superficie en Bourgogne : 3.000 ha.

Rendement maximum autorisé : 61 hl / ha.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Cuvaison en cuve bois pendant 10 à 12 jours. Elevage pour moitié en cuve et en fûts durant 12 mois. Filtration sur terre de Kieselghur avant mise en bouteilles.

Caractère des vins :

Les Bourgogne du Domaine sont récoltés sur la commune de Pommard en plaine sur des terrains argileux. Ce sont des vins colorés de pourpre puis de rubis avec quelques années, offrant une large palette d'arômes et qui sont fruités et tendres tout en développant une structure tannique présente. Ils peuvent être servis en toutes occasions.

Produit de France

Bourgogne

Appellation Bourgogne Contrôlée

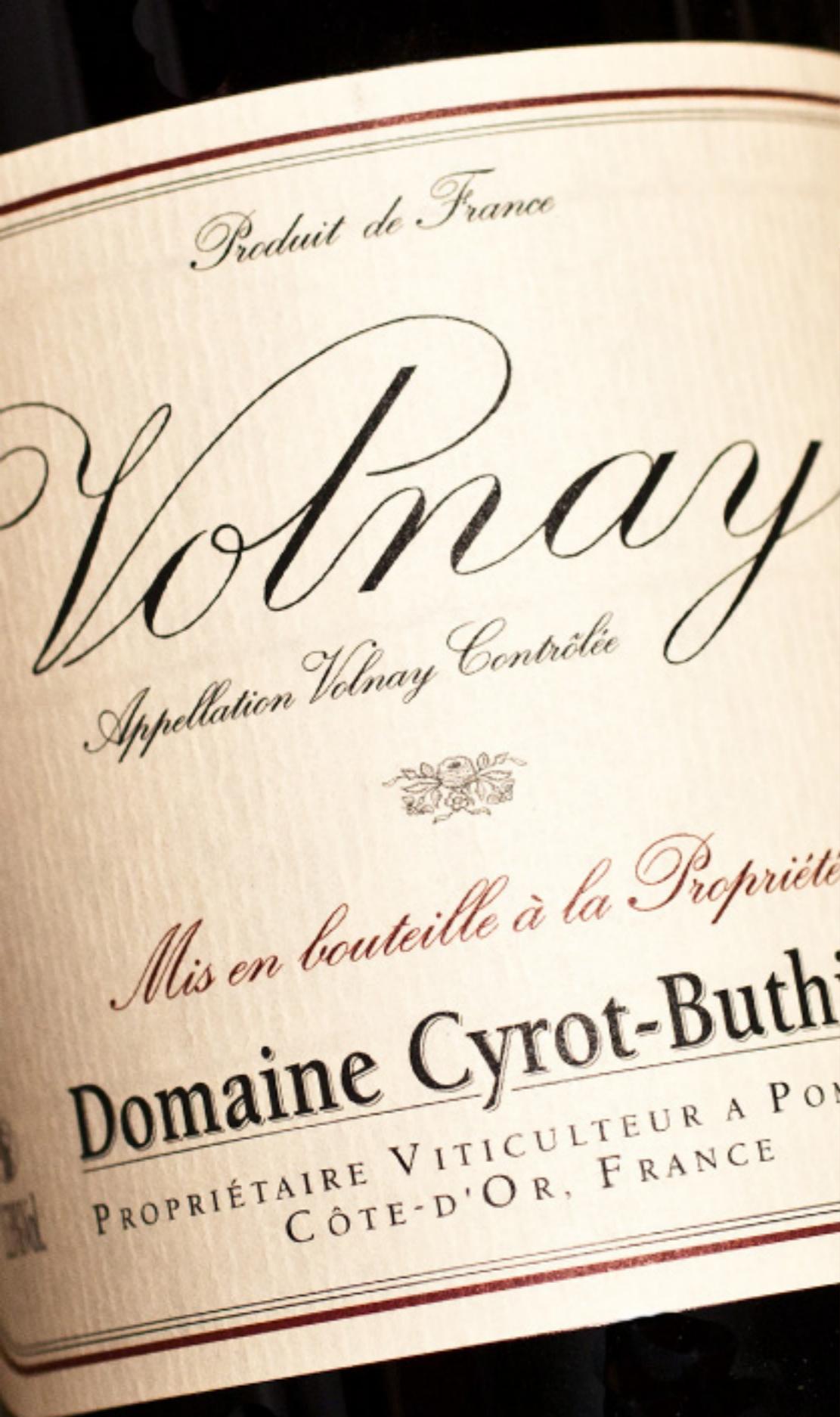
PINOT NOIR



Mis en bouteille à la Propriété

Domaine Cyrot-Buthiau

PROPRIÉTAIRE VITICULTEUR A P
CÔTE-D'OR, FRANCE



Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

VOLNAY

L'appellation Volnay est une appellation communale qui peut se décliner également en premier Cru. Cette appellation, tout comme Pommard, ne produit que des vins rouges. Les vins de Volnay comptent parmi les plus réputés de Bourgogne.

Superficie en Volnay : 213 ha dont 115 ha classés en premiers crus
Rendement maximum autorisé : 48 hl / ha
Cépage : Pinot Noir

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Eraflage de 80 à 100 % selon l'état de la vendange. Cuvaison en cuve bois pendant 14 à 16 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 40% de fûts neufs) provenant de l'Allier pendant 14 mois.

Caractère des vins :

Les Volnay du Domaine sont récoltés au pied du coteau, sur un terrain argilo-calcaire. Ce sont des vins élégants, tout en finesse et très appréciés des dames. Leur robe profonde, leur bouquet de fruits rouges, et leurs tanins très fondus s'associent à merveille avec des viandes blanches ou des volailles.

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

POMMARD

L'appellation Pommard est une appellation communale qui peut se décliner également en premier Cru. Cette appellation ne produit que des vins rouges, réputés parmi les plus grands de Bourgogne et reconnus internationalement.

Superficie en Pommard : 337 ha dont 125 ha classés en 1ers crus.

Rendement maximum autorisé : 48 hl / ha.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Eraflage de 80 à 100% selon l'état de la vendange. Cuvaison en cuve bois pendant 15 à 18 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 20% de fûts neufs) provenant des Vosges et de l'Allier pendant 12 à 14 mois. Mis en bouteilles après légère filtration.

Caractère des vins :

Les Pommard du Domaine sont récoltés en coteaux, sur des terrains argilo-calcaires et proviennent de vieilles vignes ayant une moyenne d'âge d'une quarantaine d'années.

Ce sont des vins aux couleurs rouge-noir très profondes, aux bouquets intenses et aux développements puissants et tanniques. Ils réhausseront les viandes rouges et les viandes en sauce.

Produit de France

Pommard

Appellation Pommard Contrôlée



Grand Vin de Bourgogne

Domaine Cyrot-Buthiau

POMMARD CÔTE-D'OR, FRANCE

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

POMMARD «LE 19VINGT»

L'appellation Pommard est une appellation communale qui peut se décliner également en premier Cru. Cette appellation ne produit que des vins rouges, réputés parmi les plus grands de Bourgogne et reconnus internationalement.

*Superficie en Pommard : 337 ha dont 125 ha classés en premiers crus.
Rendement maximum autorisé : 48 hl/ha.
Cépage : Pinot Noir.*

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. 25 à 30% de vendanges entière. Cuvaison en cuve bois pendant 15 à 18 jours. Elevage en fûts de chêne neuf provenant des Vosges pendant 15 mois. Mis en bouteilles sans filtration.

Caractère des vins :

Cette cuvée de Pommard 19Vingt est récoltée sur la plus vieille vigne du Domaine, plantée en 1935 !

Elle doit son nom à la date de création du Domaine, au début des années 1920.

Le nez est très riche, sur des arômes de fruits noirs. Ses tanins fondus et suaves laissent transparaître son grand terroir.

2008

Le 19 Vingt

Pommard

Domaine Cyrot Buthiau

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

SANTENAY 1ER CRU «CLOS ROUSSEAU»

L'appellation Santenay est une appellation communale qui peut se décliner également en Santenay 1er Cru. Le village est situé au Sud de la Côte de Beaune.

Superficie en Santenay : 379 ha dont 124 ha classés en 1ers crus.
Rendement maximum autorisé : 48 hl / ha.
Cépage : Pinot Noir.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Éraflage à 100 %. Cuvaision en cuve bois pendant 15 à 16 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 40% de fûts neufs) provenant de l'Allier pendant 12 mois.

Caractère des vins :

Les Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" du Domaine sont issus de vieilles vignes, à flanc de coteau, sur un terrain caillouteux. Ce sont des vins profonds, intenses et charpentés, toujours très colorés et qui expriment des arômes floraux et de fruits rouges. Ils accompagnent des viandes rouges grillées.

Produit de France

Santenay 1er Cru

CLOS ROUSSEAU

Appellation Santenay 1er Cru Contrôlée



Mis en bouteille à la Propriété

Domaine Cyrot-Buthiau

PROPRIÉTAIRE VITICULTEUR A POMMARD
CÔTE-D'OR, FRANCE

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

MARANGES 1ER CRU «LES CLOS ROUSSOTS»

L'appellation Maranges est une appellation communale créée en 1989. Elle se décline également en Maranges 1er Cru.

Elle regroupe les terroirs de trois villages du Sud de la Côte de Beaune, Cheilly-les-Maranges, Sampigny-les-Maranges et Dezize-les-Maranges, ces trois villages accueillant la Saint Vincent Tour-nante les 25 et 26 Janvier 1997.

Superficie en Maranges 1er Cru : 100 ha.

Cépage : Pinot Noir.

Degré alcoolique minimum/maximum : 10,5°/13,5°.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Eraflage à 100 %. Cuvaison en cuve bois pen-dant 15 à 16 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 40% en fûts neufs) pro-venant de l'Allier pendant 12 mois.

Caractère des vins :

Les Maranges 1er Cru "Clos Roussots" du Domaine sont récoltés sur la commune de Cheilly-les-Maranges au pied d'un coteau. Ce sont des vins puissants, vifs et charpentés, toujours très colorés et qui développent une grande variété d'arômes en bouche. Ils s'associent à merveille avec des viandes rôties ou des plats de viandes froides.

Produit de France

Maranges 1er Cru

LES CLOS ROUSSOTS

Appellation Maranges 1er Cru Contrôlée

Mis en bouteille à la Propriété

Domaine Cyrot-Buthiau

PROPRIÉTAIRE VITICULTEUR A P
CÔTE-D'OR, FRANCE

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

POMMARD 1ER CRU «LES CHARMOTS»

L'appellation Pommard est une appellation communale qui peut se décliner également en premiers Cru. Ce Pommard 1er Cru provient du lieu-dit "Les Charmots", le nom du climat provenant du vieux français "Charmoye" qui signifiait "Planté de charmes"...

Superficie en Pommard 1er Cru "Les Charmots" : 10 ha environ.

Rendement maximum autorisé : 48 hl / ha.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Eraflage de 80 à 100% selon l'état de la vendange. Cuvaison en cuve bois pendant 15 à 18 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 35 à 40% de fûts neufs) provenant des Vosges pendant 12 mois. Mise en bouteilles après légère filtration.

Caractère des vins :

Les Pommard 1er Cru "Les Charmots" sont récoltés en coteaux, sur des terrains argilo-calcaires. Ce vin fait l'objet d'un assemblage de trois parcelles, dont une vieille vigne de 76 ans dont les plants sont peu productifs. Ce vin est toujours caractérisé par une grande concentration et une élégance présente, ce qui garantit un équilibre parfait entre puissance et finesse. Il accompagnera à merveille un gibier.

Produit de France

Pommard 1er Cru

LES CHARMOTS

Appellation Pommard 1er Cru Contrôlée

Mis en bouteille à la Propriété

Domaine Cyrot-Buthiau

PROPRIÉTAIRE VITICULTEUR A P
CÔTE-D'OR, FRANCE

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

POMMARD 1ER CRU «LA CHANIÈRE»

L'appellation Pommard est une appellation communale qui peut se décliner également en Premier Cru. Ce Pommard 1er Cru provient du lieu-dit "La Chanière", le nom du climat provenant des patois "charmes" et "chênes", merveilleuses descriptions de la typicité de ce vin.

Superficie en Pommard 1er Cru "La Chanière" : 3 ha.

Rendement maximum autorisé : 48 hl / ha.

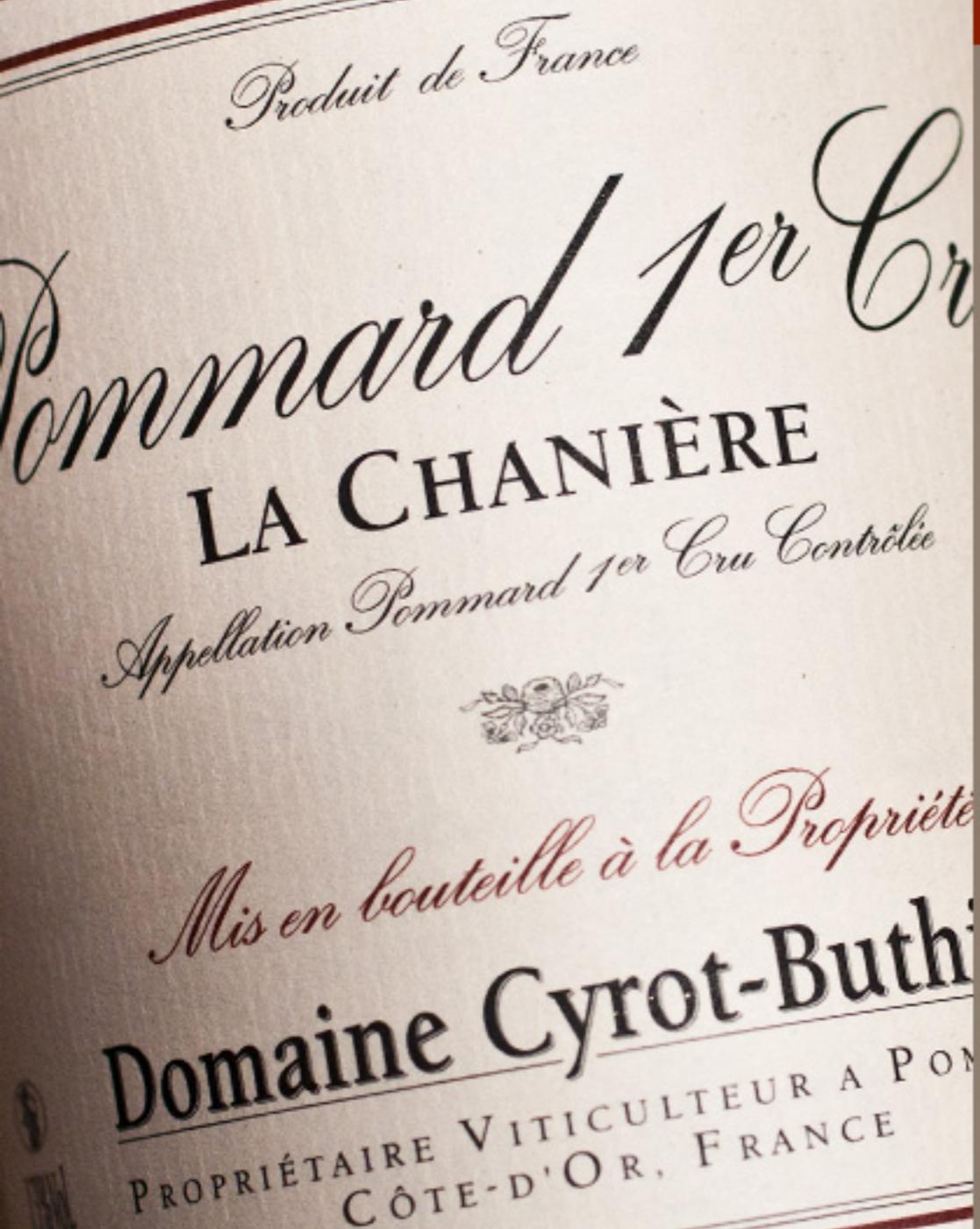
Cépage : Pinot Noir.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Eraflage de 80 à 100% selon l'état de la vendange. Cuvaison en cuve bois pendant 15 à 16 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 40 à 45% de fûts neufs) provenant des Vosges pendant 12 mois. Mise en bouteilles après légère filtration.

Caractère des vins :

Les Pommard 1er Cru "La Chanière" sont récoltés en coteaux, sur des terrains argilo-calcaires. Ce vin ne fait l'objet d'aucun assemblage; il est issu d'une seule parcelle. Il allie finesse et longueur en bouche, et procure au nez de grandes sensations même lorsqu'il est encore jeune. Il s'associera avec plaisir aux gibiers pendant une dizaine d'années.



Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

POMMARD 1ER CRU «LES ARVELETS»

L'appellation Pommard est une appellation communale qui peut se décliner également en premier Cru. Ce Pommard 1er Cru provient du lieu-dit "Les Arvelets", qui bénéficie d'une exposition Sud-Est au soleil, et dont les grappes sont toujours caractérisées par un haut niveau de maturité.

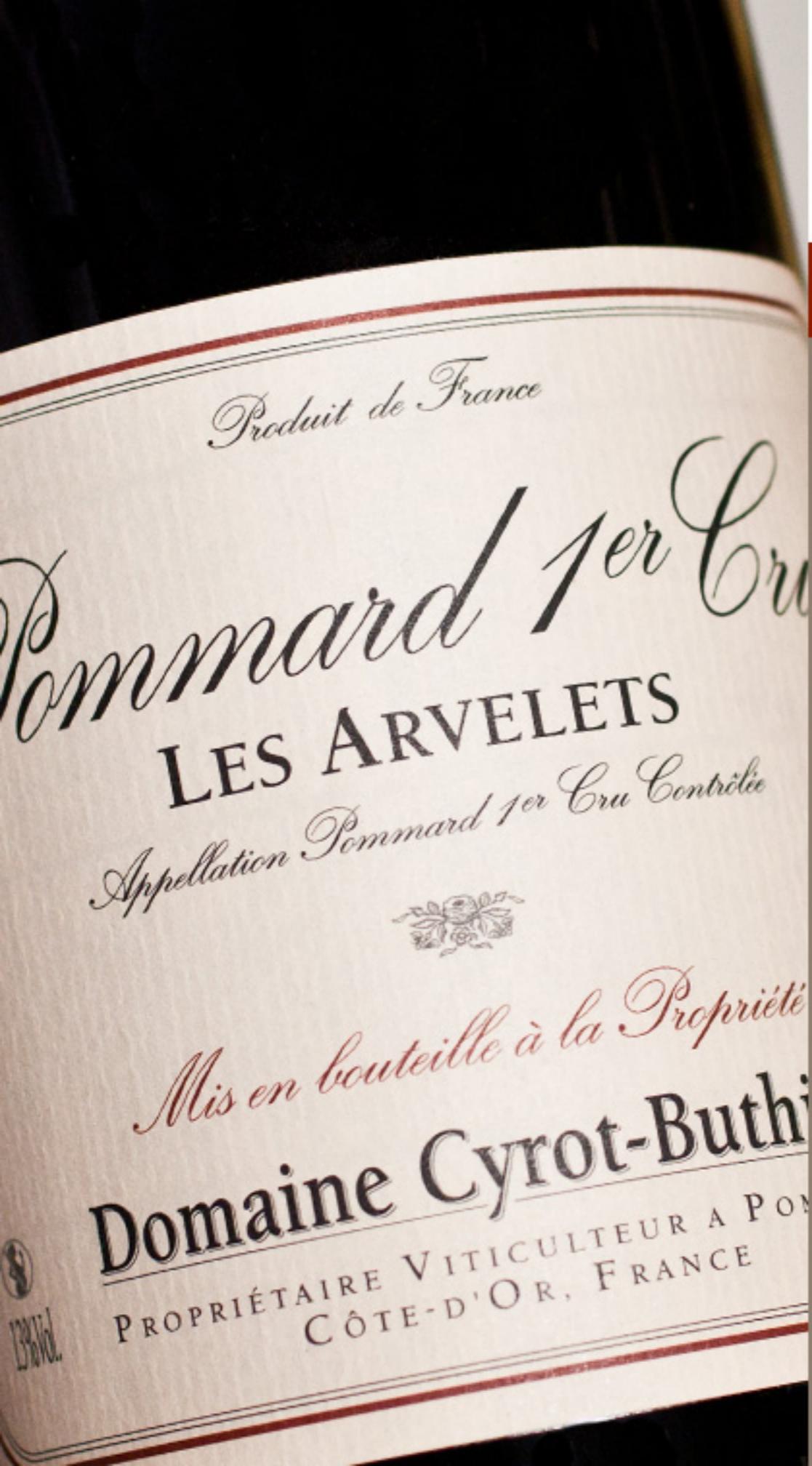
*Superficie en Pommard 1er Cru "Les Arvelets" : 10 ha environ.
Rendement maximum autorisé : 48 hl / ha.
Cépage : Pinot Noir.*

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Eraflage de 80 à 100% selon l'état de la vendange. Cuvaison en cuve bois pendant 15 à 18 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 40 à 45% de fûts neufs) provenant de l'Allier pendant 12 mois. Mise en bouteilles après légère filtration.

Caractère des vins :

Les Pommard 1er Cru "Les Arvelets" sont récoltés en coteaux, sur des terrains argilo-calcaires. Ce vin fait l'objet d'un assemblage de trois parcelles d'une moyenne d'âge de 40 ans. Tannique et développant couleur et puissance, ce Pommard 1er Cru est très représentatif de l'appellation Pommard. Vin de garde par excellence, il pourra se conserver de très nombreuses années. On l'associera volontiers à une pièce de boeuf grillée.



Produit de France

Pommard 1er Cru

LES ÉPENOTS

Appellation Pommard 1er Cru Contrôlée



Grand Vin de Bourgogne

Domaine Cyrot-But

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
POMMARD CÔTE-D'OR, FRANCE

Domaine Cyrot-Buthiau

Viticulteur à Pommard

POMMARD 1ER CRU «LES ÉPENOTS»

L'appellation Pommard est une appellation communale qui peut se décliner également en premier Cru. Ce Pommard 1er Cru provient du lieu-dit "Les Epenots", qui bénéficie d'une exposition Sud-Est au soleil, et dont les grappes sont toujours caractérisées par un haut niveau de maturité.

Superficie en Pommard 1er Cru "Les Epenots" : 30 ha environ.

Rendement maximum autorisé : 48 hl / ha.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Eraflage de 80 à 100% selon l'état de la vendange. Cuvaison en cuve bois pendant 15 à 18 jours. Elevage en fûts de chêne (dont 40 à 45% de fûts neufs) provenant de l'Allier et des Vosges pendant 12 mois. Mise en bouteilles après légère filtration.

Caractère des vins :

Ce Pommard 1er Cru "Les Epenots" séduit par sa richesse, sa bouche volumineuse, charnue. Les tanins restent toutefois relativement polices. Un vin qui a des épaules et de la finesse. Le parfait allié d'un gibier à plume, par exemple.