

TARIF GÉNÉRAL

Millésime 2023



DOMAINE PIERRE VINCENT

Mot sur le Millésime 2023

Malgré un risque de gel début avril et un début de printemps assez pluvieux, un beau temps s'installe à la mi-mai favorisant une croissance rapide de la végétation. La floraison s'effectue la première semaine de juin, puis l'été chaud et arrosé par quelques orages (avec un peu de grêle dans les bas de meursault le 11 juillet) nous dirige vers des vendanges précoces.

Nous débutons les vendanges le 31 août par les Chassagne 1er Cru Chaumées et les Puligny 1er Cru Refert et terminons le 11 septembre dans le Corton Charlemagne (côté Pernand). Le degré d'alcool est de 12,5 en moyenne avec des pH à 3,20 en moyenne pour les blancs et de 3,40 pour les rouges.

Le style des vins sera sur la finesse, la minéralité et la fraîcheur. Après un an d'élevage en fûts les vins seront soutirés en cuves inox pour s'affiner à l'abri de l'air. Nous avons hâte de vous les faire déguster dès cet automne...

Pierre VINCENT

Le Domaine Pierre Vincent est très représentatif d'une mosaïque à la bourguignonne. Vingt cuvées sont élaborées à partir des récoltes étendues sur 7 hectares de vignes dont l'âge moyen des vignes est de 56 ans ce qui constitue un patrimoine végétal exceptionnel pour ce nouveau domaine en Côte de Beaune.

2023 est le premier millésime de Pierre VINCENT qui réalise des vins de terroir avec une personnalité affirmée. En véritable artisan de la terre, il respecte le vivant le sol et ce qui l'entoure. Sa philosophie : retranscrire l'énergie de la vigne dans le vin.



DOMAINE PIERRE VINCENT

Corton-Charlemagne

GRAND CRU

2023

Tirage limité à 2501 bouteilles



2 chemin sous la Velle • 21190 Auxey-Duresses • Tél +33(0) 80 22 80 31 • info@domaine-pierrevincent.fr

SAS au capital de 33 000€ • RCS Dijon 512 629 445 • Siret 512 629 445 00010

Code Naf 01.61Z • N°TVA Intracom FR04 512 629 445



[domainepierrevincent](https://www.instagram.com/domainepierrevincent)

GRANDS VINS DE BOURGOGNE