



DOMAINE PIERRE VINCENT

Auxey-Duresses LES CLOSEAUX

VIGNOBLE

Cépage : Pinot Noir.

Surface : Une parcelle de 0,7268 ha.
Plantation de 1962 à 1970.

Sol : Argileux.
Exposition Sud-Est.

Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

C'est le nom d'une grande parcelle, au-dessus du ruisseau des Cloux ! Et ce nom est au pluriel ! Est-ce à dire que cette grande parcelle est constituée d'un ensemble de petits clos, de closeaux qui étaient auparavant des jardins maraîchers ou de petites vignes entourées de murs ?

VINIFICATION

50% vendange entière.

Fermentation pré-fermentaire à froid, suivi d'une cuvaison pendant 15 jours.

Elevage en fût de chêne (environ 20% de fûts neufs) pendant 18 mois, puis sous-tirage en cuve inox avant mise en bouteille.



DOMAINE PIERRE VINCENT

2, chemin sous la Velle, 21190 Auxey-Duresses

www.domaine-pierrevincent.fr • info@domaine-pierrevincent.fr