



DOMAINE PIERRE VINCENT

# Auxey-Duresses LES HAUTÉS

## VIGNOBLE

**Cépage** : Chardonnay.

**Surface** : Une parcelle de 0.10 ha.  
Plantation en 1962.

**Sol** : Argilo-calcaire avec beaucoup d'oolithes.  
Exposition à l'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.

Ce lieu-dit est situé à la limite entre Auxey-Duresses et Meursault, sur les pentes est de Montmellian où il occupe un large replat. Le nom de ce climat est répandu dans la région de Beaune où il signifie « hauteur moyenne », ce qui convient bien ici : ça grimpe et c'est caillouteux.

## VINIFICATION

Pressurage pneumatique long et doux, suivi d'un débouillage d'une nuit après le pressurage.

Fermentation alcoolique réalisée en partie en cuve inox. Les vins sont ensuite entonnés (environ 15% de fûts neufs) pour la fermentation malolactique, s'en suit un élevage de 12 mois. A terme, sous-tirage en cuve inox et élevage de 6 mois, avant la mise en bouteille.



DOMAINE PIERRE VINCENT

2, chemin sous la Velle, 21190 Auxey-Duresses

[www.domaine-pierrevincent.fr](http://www.domaine-pierrevincent.fr) · [info@domaine-pierrevincent.fr](mailto:info@domaine-pierrevincent.fr)