



DOMAINE PIERRE VINCENT

Bourgogne CHARDONNAY

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay.

Surface : Les Canottes (située à Corpeau-Puligny) 0.39 ha et Les Grands Clous Perrons (située à Meursault) 0.075 ha.
Plantation de 1951-1962.

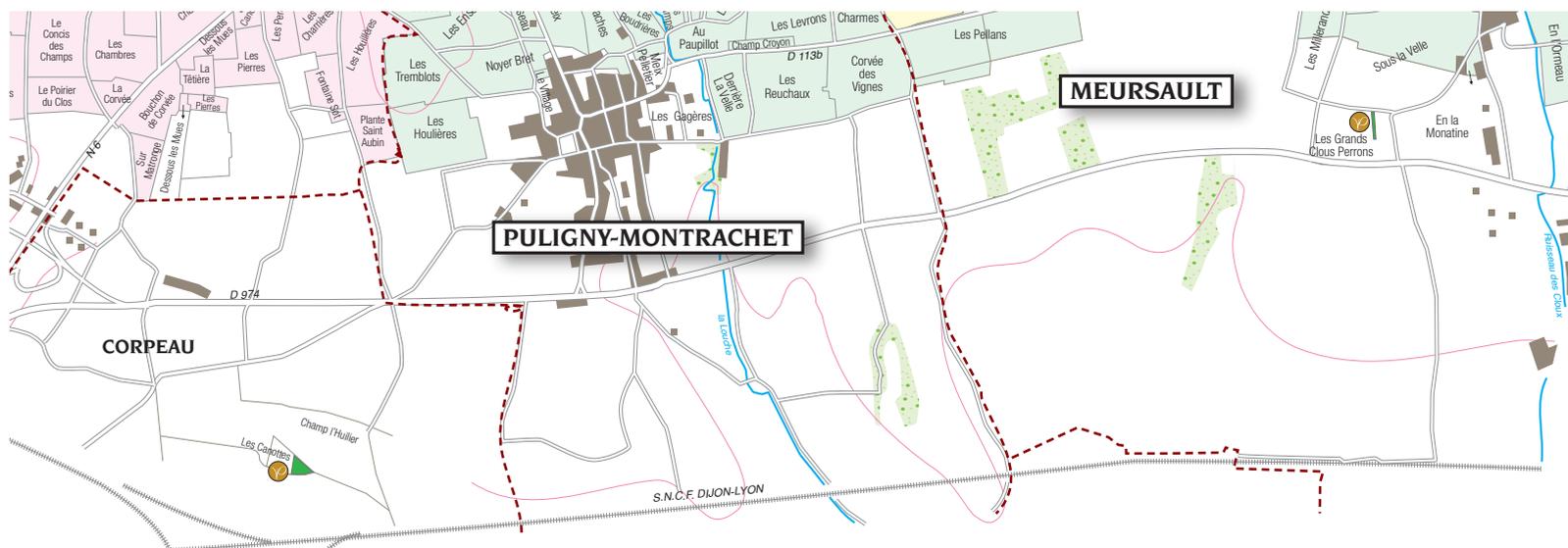
Sol : Argileux

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.

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 · info@domaine-pierrevincent.fr