



Bourgogne **LES PELLANS**

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay

Surface : Une parcelle de 0.6735 ha.
Plantation en 1955.

Sol : Argileux.
Exposition Nord-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.

A Meursault, Les Pellans, étaient des prés. Ce climat se trouve sur la route qui va à Puligny-Montrachet. C'étaient des terrains humides ! « Pellan » est un dérivé de l'ancien français Pevle « pâturage » !

VINIFICATION

Pressurage pneumatique long et doux, suivi d'un débourbage 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