

Bourgogne LES PELLANS



Cépage : Chardonnay

Surface: Une parcelle de 0.6735 ha.

Plantation en 1955.

Sol : Argileux.

Exposition Nord-est

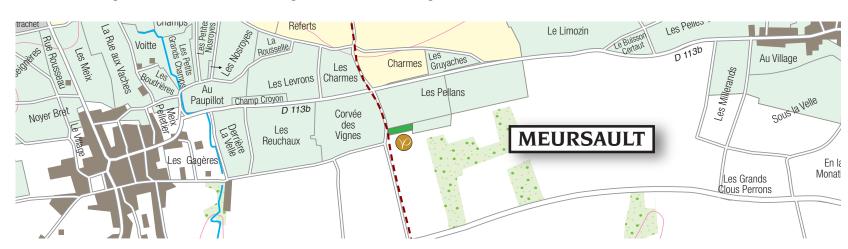
Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

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.





2, chemin sous la Velle, 21190 Auxey-Duresses www.domaine-pierrevincent.fr · info@domaine-pierrevincent.fr

