



DOMAINE PIERRE VINCENT

Bourgogne PINOT NOIR

VIGNOBLE

Cépage : Pinot Noir.

Surface : Une parcelle Champ l'Huilier à Corpeau de 0,6871 ha, Monpoulain à Volnay de 0,2045 ha et Les Grands Clous Perrons à Meursault de 0,1957 ha. Le Champ l'Huilier plantées en 1962, Monpoulain plantées en 1972 et Les Grands clous perrons plantées en 1951.

Sol : Argileux et profond pour le Champ l'Huilier.

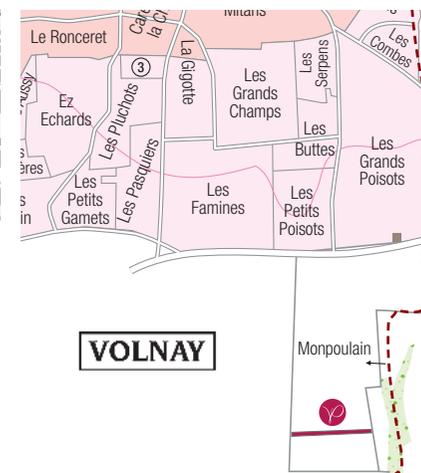
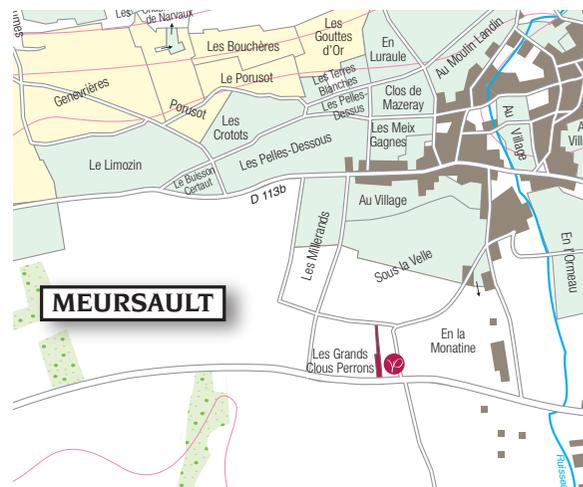
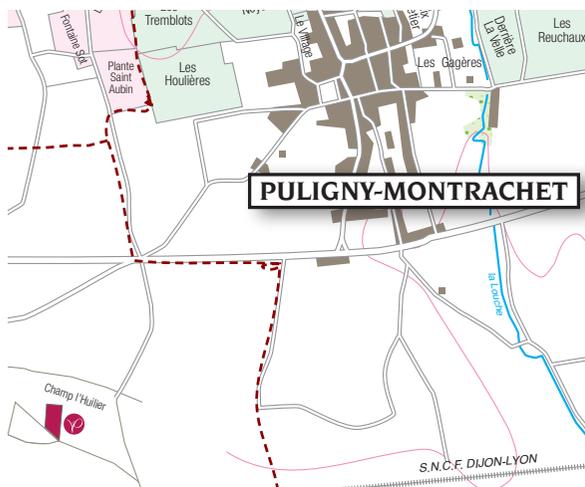
Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

VINIFICATION

100% égrappés.

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

Elevage en fût de chêne (environ 15% en amphore, 15% 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