



DOMAINE PIERRE VINCENT

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru LES CHAUMÉES

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay.

Surface : Une parcelle de 0,1959 ha.
Plantation de 2001-2004.

Sol : Très peu de terre arable et un sol extrêmement drainant donnent une maturité précoce à ces vignes.
Exposée à l'Est.

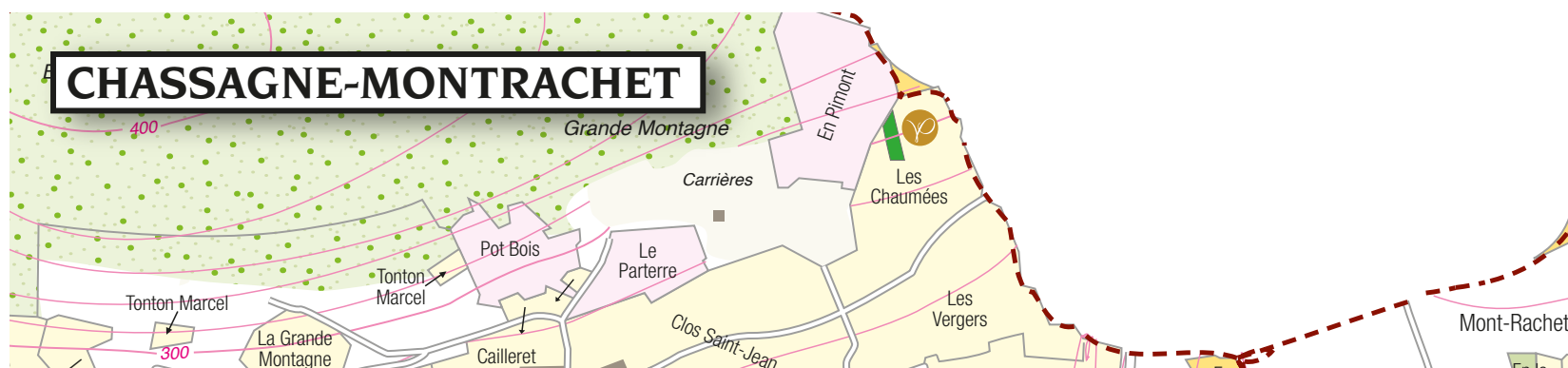
Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

Les Chaumes/chaumé(e)s existent en Bourgogne et dans les parlers régionaux pour désigner des grands plateaux dotés d'une pauvre végétation, des terrains incultes, en friche, de maigres pâturages situés généralement sur des plateaux dénudés. Il vient du latin médiéval CALMIS ou CALMA « plateau rocailleux, terre inculte, pacage ». Ces friches constituaient de petits barrages naturels contre l'érosion en cas d'orages violents.

VINIFICATION

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

Fermentation alcoolique réalisée en partie en cuve inox. Les vins sont ensuite entonnés 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