DOMAINE PIERRE VINCENT

Meursault LES CROTOTS

Vignoble

Cépage : Chardonnay.

Surface : Une parcelle de 0,1157 ha.
Plantation en 1980.

Sol : argilo-calcaire
Exposition nord-est

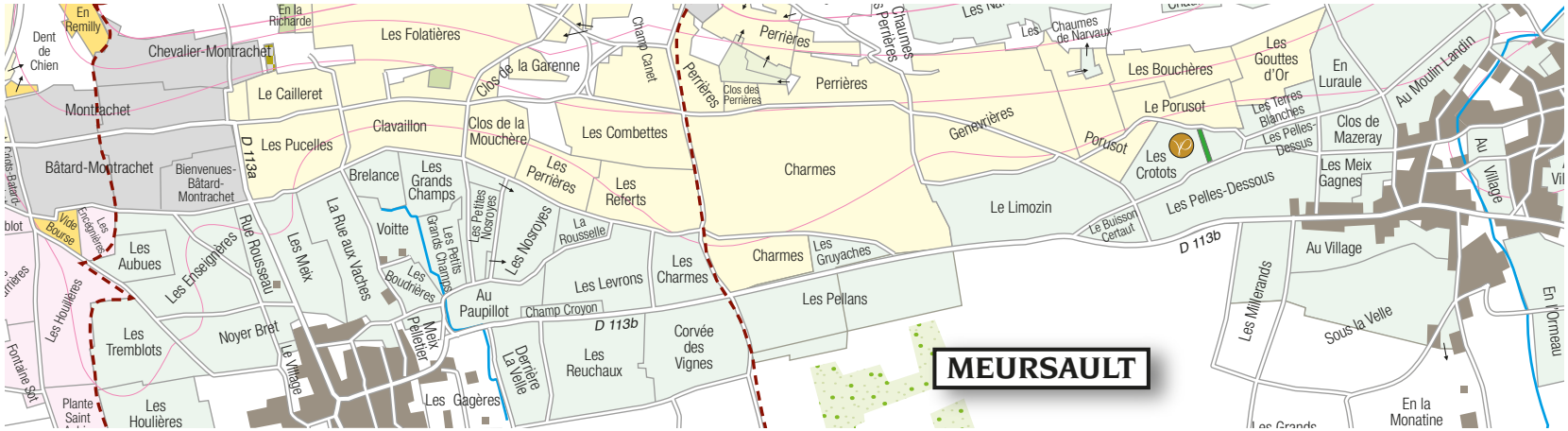
Sols labourés puis enrobés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

A Meursault, dans ce lieu-dit situé sous Le Porusot, le terrain présente de nombreux creux. Il peut y avoir beaucoup d'eau et il arrive que celui qui va y travailler en sorte les pieds crottés.

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