



DOMAINE PIERRE VINCENT

Puligny-Montrachet

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay.

Surface : Deux parcelles Les Nosroyes de 0.21 ha et Les Leuvrons de 0.08 ha.
Plantation en 1952-1981.

Sol : Argileux bénéficiant de bonnes conditions de maturité et d'expression qualitative.
Exposées Sud-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 Nosroyes se trouvent sur un coteau pierreux et leur nom est une transcription de l'ancien français « Noieroie » (lieu planté de noyers) - du latin NUCETUM (lieu où poussent les noyers).

Dans le Climat des Leuvrons à Puligny-Montrachet, on trouve des laves. Les deux parcelles appelées Les Perrières sont un peu plus haut et c'étaient aussi des carrières.

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