

## Savigny-lès-Beaune 1er Cru aux vergelesses



Cépage : Chardonnay.

Surface: Une parcelle de 0,5892 ha.

Plantation en 1989-1999.

**Sol** : calcaire. 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.

A Savigny-lès-Beaune, le Climat Les Vergelesses est situé en haut du coteau est plutôt rare en Chardonnay. Les Climats et lieux-dits des Vergelesses présents sur Savigny-lès-Beaune et Pernand-Vergelesses occupent de grandes surfaces, très longues et larges. Ce nom vient de l'ancien français Vergel(l)e « petite baguette, petite branche ». Autrefois des champs y était cultivés en lanières ou longues et étroites bandes de terre. C'est en 1234, dans le Martyrologe de Notre-Dame de Beaune qu'apparait le toponyme.

## 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

