DOMAINE PIERRE VINCENT

Volnay 1er Cru LE RONCERET

Vignoble

Cépage : Pinot Noir.

Surface : Une parcelle de 0,2073 ha.
Plantation en 1980.

Sol : Argilo-calcaire avec beaucoup de cailloux et peu de terre arable.
Exposition 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.

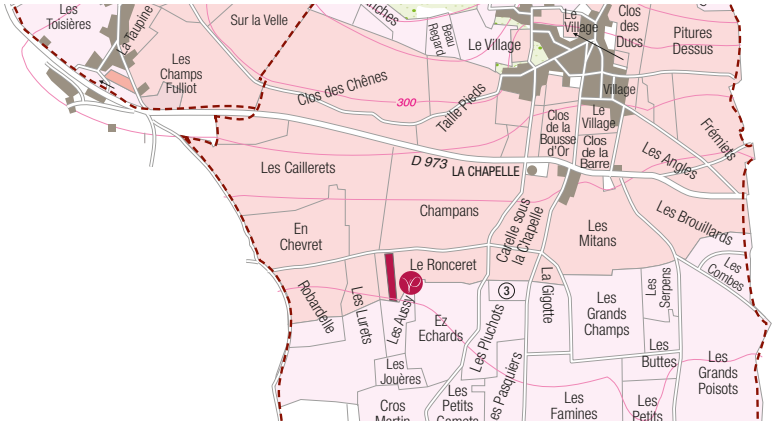
C'est le nom d'un climat qui englobe le lieu-dit Le Ronceret et une partie du lieu-dit Les Aussy. C'était un endroit broussailleux et couvert de ronces qu'il a fallu défricher pour le mettre en culture.

Vinification

50% vendange entière.

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

Elevage en fût de chêne (environ 20% 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