



DOMAINE PIERRE VINCENT

Auxey-Duresses LES HAUTÉS

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay.

Surface : Une parcelle de 0.10 ha.
Plantation en 1962.

Sol : Argilo-calcaire avec beaucoup d'oolithes.
Exposition 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.

Ce lieu-dit est situé à la limite entre Auxey-Duresses et Meursault, sur les pentes est de Montmellian où il occupe un large replat. Le nom de ce climat est répandu dans la région de Beaune où il signifie « hauteur moyenne », ce qui convient bien ici : ça grimpe et c'est caillouteux.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique long et doux, suivi d'un débouillage 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