



*Meursault* LES LUCHETS

## VIGNOBLE

**Cépage** : Chardonnay.

**Surface** : Une parcelle de 0.3605 ha.  
Plantation en 1956-2017.

**Sol** : Argilo-calcaire, bénéficiant d'un sol structuré et poreux.  
Exposition Est.

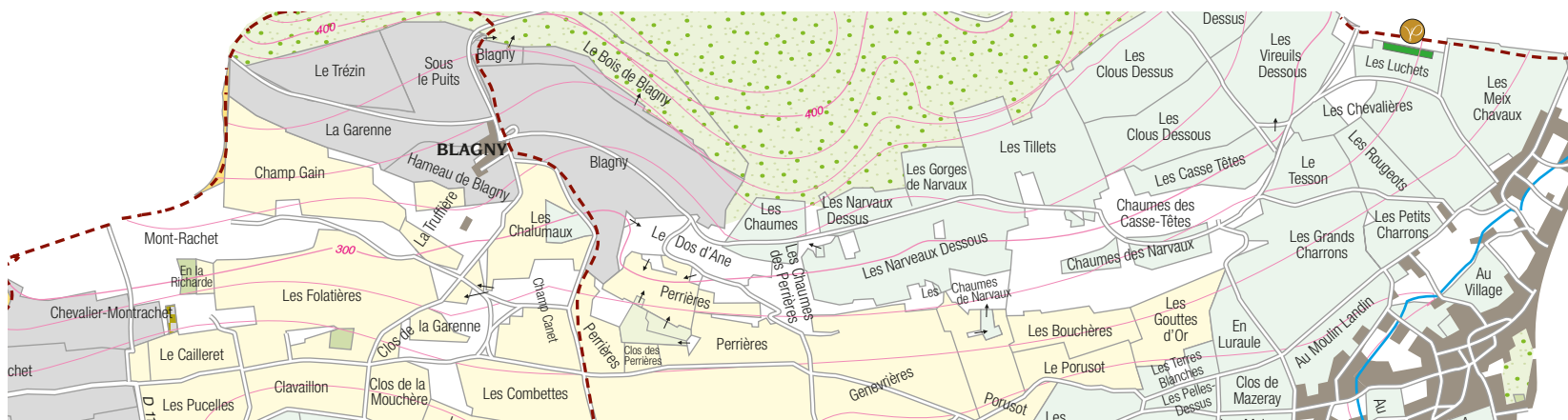
Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

Le nom de ce lieu-dit, à Meursault, serait dérivé de l'ancien français Luc- du latin LUCUS « bois sacré » - qui a survécu dans de nombreux toponymes. Il se trouve tout près du lieu-dit Les Boutonniers à Auxey-Duresses et l'existence de bois à cet endroit n'aurait rien d'étonnant.

## 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