



DOMAINE PIERRE VINCENT

# Monthélie LES SOUS-ROCHES

## VIGNOBLE

**Cépage** : Chardonnay.

**Surface** : Une parcelle de 0.22 ha.  
Plantation en 1996.

**Sol** : Argilo-calcaire marneux, présence de nombreux cailloux avec des cassures et fossiles.  
Exposition est, coteau très pentu (20 à 25%).

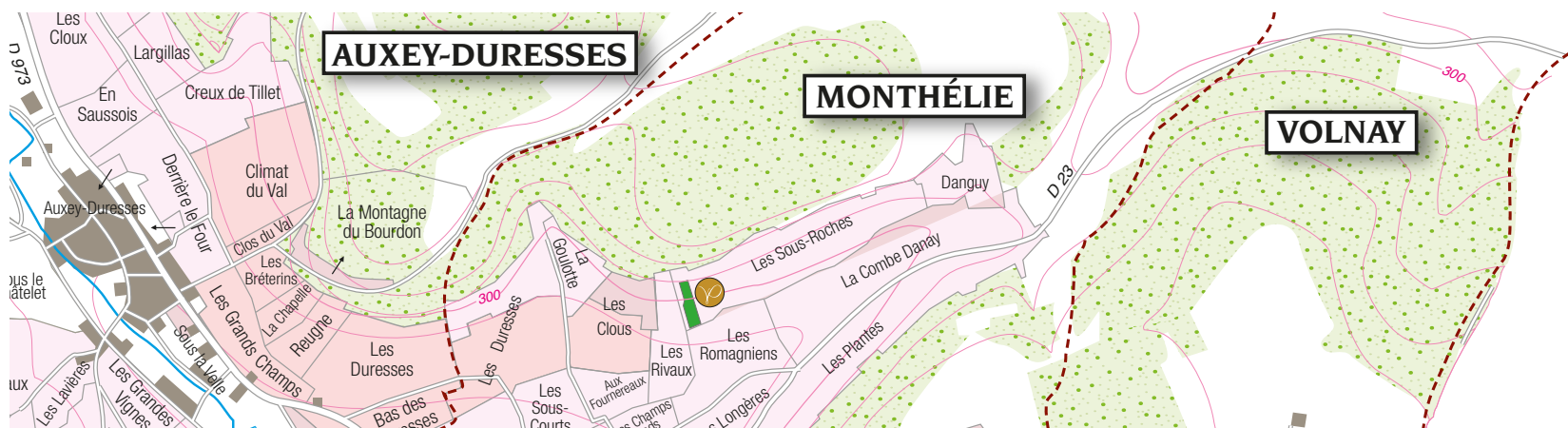
Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

Le nom de ce climat est associé à sa situation, au pied de la montagne du Frémont et fait allusion à la nature du sol du vignoble où l'on retrouve beaucoup de matière minérale dure tel que le calcaire.

## 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](http://www.domaine-pierrevincent.fr) • [info@domaine-pierrevincent.fr](mailto:info@domaine-pierrevincent.fr)