



DOMAINE PIERRE VINCENT

Volnay EZ BLANCHES

VIGNOBLE

Cépage : Pinot Noir.

Surface : Une parcelle de 0,3430 ha.
Plantation en 1959.

Sol : Marnes
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.

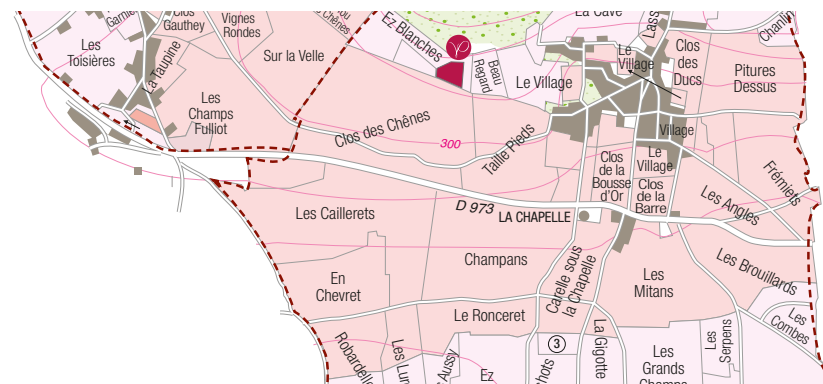
Ce lieu-dit était noté en 1507 sur un Terrier : « En Belange ». Une source pure jaillit de cet endroit où la terre est très calcaire. Ces deux noms anciens sont bâtis sur le celtique BEL « clair ». Lorsqu'ils n'ont plus été compris, ils ont été remplacés par la dénomination actuelle qui exprime la couleur très claire de ces terres faites de marnes. Ez est la préposition médiévale, contraction de « En les », et le mot Terres est sous-entendu « En les terres blanches ».

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