



Meursault LES GRANDS CHARRONS

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay.

Surface : Une parcelle de 0,145 ha.
Plantation en 1929.

Sol : Argilo-calcaire
Exposition nord-est.

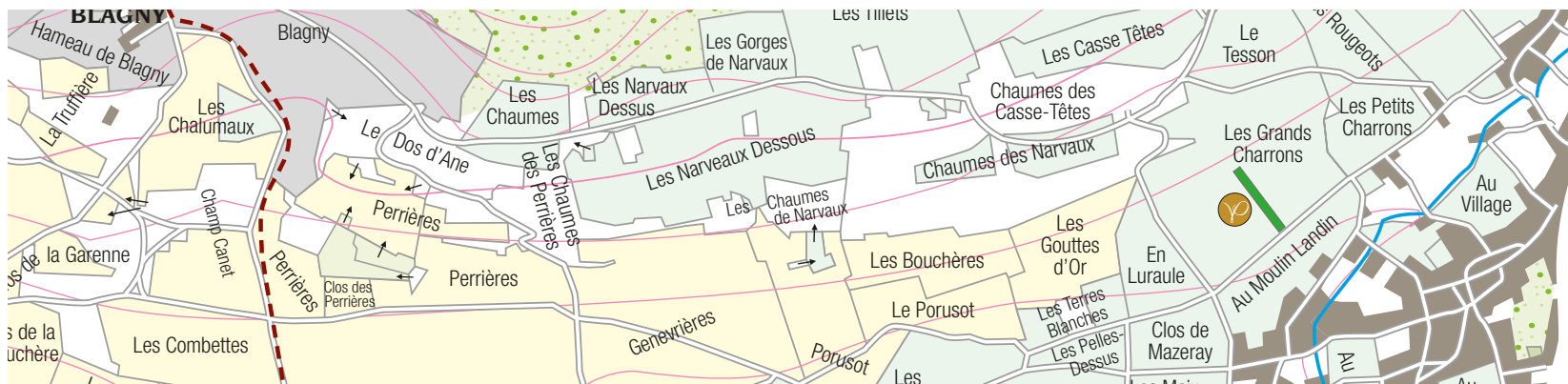
Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

A Meursault, deux parcelles contiguës : Les Grands Charrons et Les Petits Charrons longent la route qui monte au village vers Auxey-Duresses, alors que d'autres chemins montent au-dessus d'elles. La voie romaine venant de Puligny-Montrachet et se dirigeant vers le nord de Meursault passait tout près. Leur nom, qui est une déformation de l'ancien français « Charrau » (voie par laquelle peut passer un char, une charrette) est lié à la présence de cette voie.

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 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

