



PERNAND-VERGELESSES ROUGE

Un assemblage issu de plusieurs lieux-dits : *Les Boutières, Les Noirets*, au sud du village puis *Les Belles Filles* et *Sous le Bois de Noel* plein est, et *Les Pins*, à l'ouest, sont plantés en coteaux .

Sols composés d'une structure argilo-calcaire et limono argileuse.

Ce vin est toujours frais, fruité et possédant une texture ample avec de beaux tannins.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 1,92 hectares

Age moyen des vignes : 43 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnelle et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison peut se faire jusqu'à 50% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 et 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 16 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce.

Elevage :

En cave, 10 mois en fûts de chêne français, et 20% en cuve émaillée sur lie. 15% de fûts neufs et les autres ont de 1 à 6 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 6 semaines. Puis deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine. Filtration lenticulaire selon les besoins du millésime.

Production annuelle moyenne : Environ 9000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com

