



PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU ILE DES VERGELESSES

Le Premier Cru phare du village, se trouve à mi-pente. Il est orienté vers l'est avec une luminosité du matin jusqu'au coucher du soleil.

Sol : Nous sommes en présence de limons et d'argile vraie, en petite quantité. Toujours riche en calcaire accompagné d'un taux en fer élevé. Les sables grossiers sont importants ce qui allège le sol et optimise la circulation de l'eau. Bref, un sol merveilleux à travailler, propice au fonctionnement des grands sols.

Quel que soit le millésime, les vins issus de cette parcelle, possède un niveau d'élégance et de finesse que l'on ne trouve pas dans les autres appellations du village. D'un équilibre harmonieux, il exprime avec beaucoup de profondeur l'archétype du grand vin.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,77 hectares

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification :

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

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison se fait de 50% en grappes entières. Après une macération douce de 3 à 5 jours, la fermentation alcoolique démarre sous l'action des levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 18 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce et affiner les tannins.

Elevage :

En cave, 12 mois en fûts de chêne français, sur lie. 45% de fûts neufs ; les autres fûts ont de 1 à 4 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 4 mois.

Deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 4500 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65 - domaine.pavelot@orange.fr
www.domaine-pavelot-ernand.com