



PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRÉVILLE

Reclassé en Premier Cru en l'an 2000, uniquement pour le Chardonnay, ce lieu-dit mérite ce classement car il profite d'une exposition exceptionnelle, derrière le village, en altitude, exposé sud et sud-ouest.

Sol maigre très caillouteux composé d'une structure limono-argileuse sur marne très calcaire. Cette exposition enviable, assure un Chardonnay possédant une minéralité franche, puissante et généreuse avec un grand potentiel de garde.



Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,95 hectares

Age moyen des vignes : 50 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels.

Les grappes entières légèrement foulées, en pressoir pneumatique.

Débourbage naturel en cuve inox de 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

Elevage :

12 mois en fûts de chêne français, dont 40% de fûts neufs ; les autres ont de 1 à 5 ans. Soutirage et assemblage en cuve pendant 7 mois avant mise en bouteille au domaine. Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 5600 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-pernand.com