



PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX

En Caradeux, le Premier Cru le plus proche du village, exposé vers le soleil levant mais dans l'ombre matinale de la colline de Corton. Pentu, il reste plus frais que les Premiers Cru plus au sud et plus éloignés du village.

Sol brun orange très caillouteux. Excessivement calcaire. La matière minérale est très homogène est de composition limono-argileux. Un éclat de fruit noir intense, se révèle d'année en année avec une vraie profondeur et des tannins très longs.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,94 hectares

Age moyen des vignes : 50 ans

Vinification :

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

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison se fait avec 30 à 50% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 à 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 et affiner les tannins.

Elevage :

En cave, 12 mois en fûts de chêne français, sur lie. 40% de fûts neufs ; les autres fûts ont de 1 à 5 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 4 mois.

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

Production annuelle moyenne : Environ 4000 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