



## 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. Grâce à ses limons, cette terre est d'un bon accès pour les deux cépages. Situé à côté de nos *Caradeux Rouge*, sol brun orange très caillouteux et excessivement calcaire. Le Chardonnay s'y plait énormément. Minéralité et longueur au diapason.

Planté en rouge à l'origine, laissé au repos cinq hivers avec des cultures alternatives, légumineuses puis céréales avant son plantation en 2011. La vigne qui y pousse est magnifique de vigueur. D'où un vin qui évolue d'année en année avec son enracinement en profondeur en développement. On sent un grand vin en devenir. À nous de gérer sa générosité d'adolescence.



**Cépage :** Chardonnay

**Superficie :** 0,64 hectares

**Age moyen des vignes :** 11 ans

### **Vinification :**

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels. Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique. Débourageage naturel en cuve inox de 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

### **Elevage :**

10 mois en fûts de chêne français avec 35% de fûts neufs, les autres ont de 1 à 5 vins. Assemblage en cuve pendant 6 semaines avant mise en bouteilles au domaine.

Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

**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](mailto:domaine.pavelot@orange.fr)  
[www.domaine-pavelot-ernand.com](http://www.domaine-pavelot-ernand.com)