



CORTON GRAND CRU

Cuvée rare de Pinot Noir sur la partie *En Charlemagne* de Pernand où se trouve majoritairement le Chardonnay. Planté sur le bas de coteaux riche en limon argileux recouvert par des limons purs colluvionnaire. On est loin des terres brunes que l'on trouve côté est sur la partie de Cortons Aloxois.

Exposé face au soleil couchant très lumineux, c'est le grand vin rouge de la Côte de Beaune, complexité et puissance au nez, mais aussi une texture très agréable tout en finesse.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,35 hectares

Age moyen des vignes : 15 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 peut se faire jusqu'à 50% de grappes entières. Après une macération douce allant de 3 à 5 jours, la fermentation alcoolique démarre par levure indigène 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. 60% de fûts neufs ; les autres fûts ont de 1 à 2 vins. Soutirage et assemblage en cuve durant 4 mois. Deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 1600 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