



PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU *LES FICHOTS*

Composition de 3 parcelles avec deux types de sols bien distinct, orienté vers l'est. En premier, longeant la combe d'Aloxe, un sol de limons pur constitué avec des sables grossier qui allège la structure peu riche en cailloux. Le deuxième, sous les Iles des Vergelesses, est une terre brune très argilleuse, caillouteuse et riche en calcaire. Cette géologie de bas de coteaux est propice à de bons récolte ce qui oriente nos travaux de taille et d'ébourgeonnage pour régulier sa vivacité.

Dans notre gamme de Premier Crus, c'est l'entrée. C'est l'une avec la capacité à s'ouvrir plus tôt et qui s'exprime facilement. En même temps, c'est un cru qui à de profondeur et une bonne capacité à vieillir.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,47 hectares

Age moyen des vignes : 48 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 cuvaision peut se faire se fait avec 20 à 40% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 et 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, dont 30% de fûts neufs ; les autres fûts ont de 1 à 5 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 4 mois. Deuxième soutirage pour affiner le vin avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 3000 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