



Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « En Caradeux »

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions à l'aide de remontage et de pigeage. Raisins entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 25% de fûts neufs. Pour cette cuvée, sont habituellement utilisés des fûts non brulés, ceinturés à la vapeur afin de conserver des notes florales.

TERROIR

Situés à l'entrée Sud du village, face à la colline de Corton, les raisins sont exposés plein Est. Les sols, argilo-calcaires, très caillouteux conviennent bien au Pinot noir car ils permettent de petits rendements.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis avec une belle brillance. Le nez s'ouvre sur la fraise, la framboise et la violette. La bouche est plaisante et structurée, les tanins bien fondus. Fin et charnu à la fois, ce vin présente une belle harmonie avec une note saline en fin de bouche.

ACCORDS METS & VIN

Viandes grillées, charcuteries, fromages de chèvre.

