

PERNAND-VERGELESSES 1^{er} Cru « En Caradeux »

Situé au sud de l'entrée du village, à l'opposé de la montagne de Corton, la parcelle est exposée plein est. Un sol rocheux, argilo-calcaire qui est parfait pour le Pinot Noir et son faible rendement.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont éraflés. Ils sont ensuite vieillissent entre 16-18 mois dans des fûts de chêne français avec 25% en fût neufs. Les fûts sont généralement non chauffés, ils sont formés par la vapeur.

DÉGUSTATION

ROBE	Rouge rubis avec une jolie brillance.
NEZ	Le nez zest sur la fraise, la framboise et la violette.
BOUCHE	Un vin plaisant et structure avec une souplesse des tannins. Fin et animale, ce vin est équilibré avec une note iodé sur la longueur.
ACCORDS	Viande grille, charcuterie, fromage de chèvre
TEMPERATURE	14°C / 15°C
GARDE	3 à 5 ans.

