

Pernand-Vergelesses



SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en fût de chêne français. L'élevage dure 11 mois sans bâtonnage avec environ 30% de fûts neufs.

TERROIR

La parcelle est située en haut du village au-dessus des 1er crus, en face des célèbres Corton-Charlemagne. L'exposition est sud-est.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur pâle. Note de fleurs blanches et d'agrumes au nez. Attaque franche, légèrement acidulé, final longue et florale.

ACCORDS METS & VIN

Poissons grillés, viandes blanches, fromages de chèvre.

