



PERNAND VERGELESSES

La parcelle est exposée sud-est et est située en haut du village, au-dessus des 1^{er} Crus, opposé des vignes de Corton charlemagne.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés, trié à la main et pressé dans une presse pneumatique. La fermentation alcoolique se fait dans des fûts de chênes français (30% neuf). Les lies ne pas sont bâtonnées. Un élevage de 11 mois.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe jaune pale.
NEZ	Des notes de fleurs blanches et d'agrumes au nez.
BOUCHE	Une attaque franche et légèrement acide au début, il s'arrondit avec une longueur sur les fleurs.
ACCORDS	Poisson grillée, viande blanche, fromage de chèvre
TEMPERATURE	11°C / 12°C
GARDE	Entre 3 et 5 ans.