

PERNAND-VERGELESSES

Village —

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Les parcelles se situent principalement dans la combe de Pernand. Une partie se trouve dans le climat « Les Fichots » Premier cru.

SOL: Argilo-calcaire, sol profond et argile rouge

SUPERFICIE: 1,4 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

VINIFICATIONS: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées. Cuvaison d'environ 15 jours.

ELEVAGE: 12 à 15 mois partiellement en cuve inox et fûts de chêne dont 15% de fûts neufs

NOTES DE DÉGUSTATION

« Au nez, des cerises noires et framboises. De légers tannins en bouche et la rusticité typiques des Pernand rouges. Un final de cerises juteuses et une belle longueur ».

ACCORDS METS ET VINS:

Brochettes d'agneau, Tataki de thon, omelette et poêlée forestière.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

