

PERNAND ILE DES VERGELESSES

Premier cru —



VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle en milieu de coteau, exposé Sud-Est.

SOL: Argilo-calcaire, sol semi profond.

SUPERFICIE: 0,6 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

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

ELEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs.

NOTES DE DÉGUSTATION

« Un bouquet raffiné de fruits noirs.
Souple en bouche avec de jolis tanins mûrs.
On retrouve des notes de cerises, de myrtilles et d'olives noires. Un beau volume de fruits et de l'élégance. »

ACCORDS METS ET VINS:

Osso bucco, ratatouille, sauté de veau aux champignons. Fromages: Comté.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

