

PERNAND-VERGELESSES

Village —

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: 4 parcelles principales situées des deux côtés de la colline de Frétille composent la cuvée.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 2,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 12 000 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

VINIFICATIONS: En partie fermentation en cuve inox thermo régulée et fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%.

ELEVAGE: partiellement en fûts de chêne, partiellement en cuve inox et en œuf en béton pendant 10 mois, environ 10% de fûts neufs.

NOTES DE DÉGUSTATION

«Couleur pale avec des reflets verts.

Un bouquet attrayant aux notes d'agrumes, fleurs d'oranger et de citronnier, et des notes fruitées, de poire et pêche. Une jolie acidité donne une belle énergie à ce vin. Une touche de citronnelle en final.»

ACCORDS METS ET VINS:

Sushi, cabillaud en papillote, crevettes cocktail, fromages frais.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

