

PERNAND-VERGELESSES

Clos Berthet - Monopole —



VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle de mi-côteau, exposé Sud-Ouest.

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches.

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 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. Cuvaision d'environ 15 jours.

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

NOTES DE DÉGUSTATION

«Un bouquet raffiné de cerises rouges, fraises, framboises avec des notes de violette. Assez rond et souple en bouche. Un beau volume et une belle longueur en finale».

ACCORDS METS ET VINS:

Lasagne de bœuf, filet mignon de porc, tian de légumes. Fromages: Comté, Saint Nectaire.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

