

PERNAND-VERGELESSES

Clos Berthet Premier Cru - Monopole

Le Pernand-Vergelesses Clos Berthet premier cru est le monopole du domaine.
Situé dans la continuité des Sous Frétille avec une exposition Ouest, il est considéré comme un des fleurons
au domaine Dubreuil-Fontaine

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: Parcelle en haut de coteau,
exposé Sud-Ouest.

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes
blanches.

SUPERFICIE: 0,75 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 4 500 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

VINIFICATIONS: Fermentation traditionnelle
en fûts de chêne, malolactique à 100% et bâtonnage.

ELEVAGE: 0 à 12 mois partiellement en fûts de chêne,
dont 20 % fûts neufs et partiellement en œuf en béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

*«Belle robe claire. Bouquet élégant d'agrumes
et notes salines. En bouche on retrouve une belle
tension, de la minéralité typique de l'appellation
Pernand- Vergelesses. Une belle intensité et une
belle longueur en bouche.»*

ACCORDS METS ET VINS:

Terrines de poisson, gambas ou saint jacques
poêlées.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

