

PERNAND-VERGELESSES

Sous Frétille Premier Cru —



VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

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

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches.

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 200 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

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

ELEVAGE: 10 à 12 mois partiellement en fûts de chêne, dont 20 % fûts neufs et partiellement en œuf en béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

«Couleur jaune dorée, nez floral. Des fruits jaunes en bouches. Un fini tendu et une belle acidité. Un vin frais et généreux.»

ACCORDS METS ET VINS:

Terrines de poisson, rillettes de saumon, saint jacques poêlées, escalopes de poulet à la crème.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

