



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

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 25% fûts neufs

DÉGUSTATION

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



VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

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

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 1 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 5000 bouteilles

