



# PERNAND-VERGELESSES CLOS BERTHET VILLAGE MONOPOLE

## VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo-régulées. Cuvaison d'environ 15 jours

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

## DÉGUSTATION

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

## 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: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles

