



PERNAND ILE DES VERGELESSES PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

ÉLEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un bouquet raffiné de fruits noirs. Souple en bouche avec de jolis tanins mûrs. On retrouve des notes de cerises, de myrtilles et d'olives noires. Un beau volume de fruits et de l'élégance.

ACCORDS METS ET VINS: Osso bucco, ratatouille, sauté de veau aux champignons. Fromages: Comté...

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOUBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

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

SOL: Argilo-calcaire, sol semi profond

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3000 bouteilles

