



PERNAND-VERGELESSES VILLAGE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: En partie fermentation en cuve inox thermo régulée et fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%

ÉLEVAGE: 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox pendant 10 mois, environ 10% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur pale avec des reflets verts. Un bouquet attrayant aux notes d'agrumes, fleurs d'orange et de citronnier, et des notes fruitées, de poire et pêche. Une jolie acidité donne une belle énergie à ce vin. Une touche de citronnelle en final.

ACCORDS METS ET VINS: Sushi, cabillaud en papillote, crevettes cocktail, fromages frais

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C



VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: 4 parcelles principales situées des deux côtés de la colline de Frétille composent la cuvée

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 2,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 12 000 bouteilles

