



PERNAND-VERGELESSES VILLAGE

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 partiellement en cuve inox et fûts de chêne dont 15% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Au nez, des cerises noires et framboises. De légers tannins en bouche et la rusticité typiques des Pernand rouges. Un final de cerises juteuses et une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Brochettes d'agneau, Tataki de thon, omelette et poêlée forestière.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Les parcelles se situent principalement dans la combe de Pernand. Une partie se trouve dans le climat « Les Fichots » Premier cru.

SOL: Argilo-calcaire, sol profond et argile rouge

SUPERFICIE: 1,4 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 8 000 bouteilles

