



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

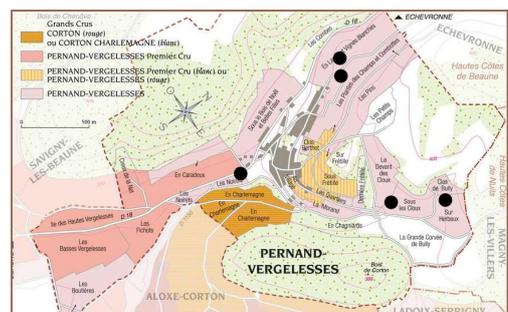
EXPOSITION: 4 parcelles principales situées des deux côtés de la colline de Frétille composent la cuvée

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 2,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 12 000 bouteilles





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

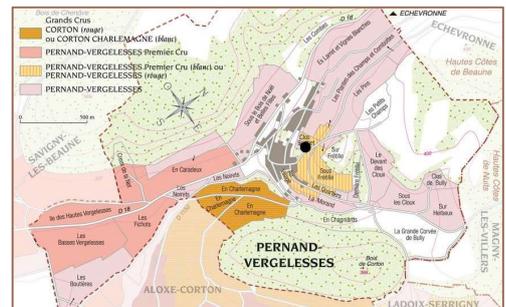
EXPOSITION: Parcelle en haut de coteau, exposé Sud-Ouest

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 1 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 5000 bouteilles





PERNAND-VERGELESSES SOUS FRÉVILLE PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

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

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur jaune dorée, nez floral. Des fruits jaunes en bouches. Un fini tendu et une belle acidité. Un vin frais et généreux.

ACCORDS METS ET VINS: Terrines de poisson, rillettes de saumon, saint jacques poêlées, escalopes de poulet à la crème.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

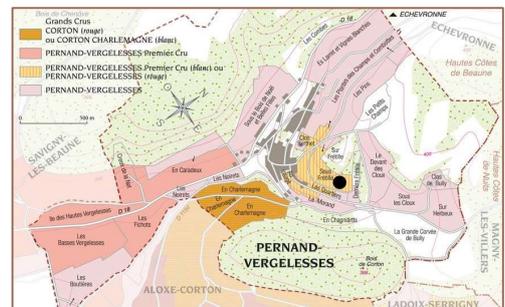
EXPOSITION: Parcelle en haut de côteau, exposé Sud-Est

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 20 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 200 bouteilles





CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle robe dorée claire. Des notes de pêche mure, d'amandes et d'agrumes au nez. Il y a un joli boisé équilibré, de la salinité et une bonne persistance en bouche.

ACCORDS METS ET VINS: Crustacés nobles, homard, langoustines. Poissons poêlés ou avec une sauce crémée.

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

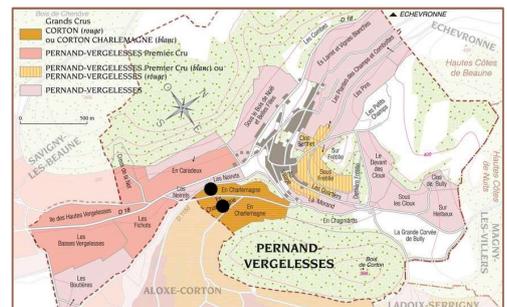
EXPOSITION: Parcelles en milieu et bas de coteau, exposé plein Ouest, sur la commune de Pernand-Vergelesses. Il s'agit du climat en Charlemagne.

SOL: Argilo-calcaire à dominante calcaire

SUPERFICIE: 0,70 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles





SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES VERGELESSES PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

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

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur pure et légère, un nez invitant et flatteur, délicatement floral, fleur de pommier. La bouche est équilibrée avec des notes de pomme, poire et réglisse, avec une légère minéralité. Une belle longueur en final.

ACCORDS METS ET VINS: Saumon grillé, poulet rôti, crustacés, poisson, fromage de chèvre

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C



VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

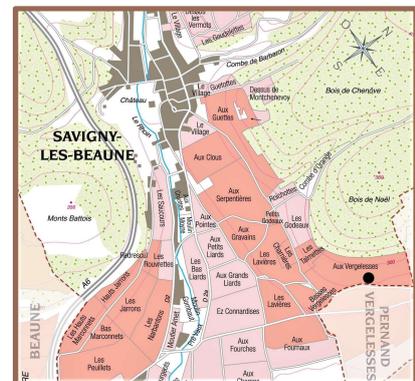
EXPOSITION: Sud Est en milieu de coteau

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,14 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 10 ans

PRODUCTION MOYENNE: 1000 bouteilles





BOURGOGNE ALIGOTÉ

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation en cuve inox thermorégulée

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en cuve inox

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe claire avec des reflets vert pâle. Des notes citronnées et de fleurs blanches au nez. C'est très frais et simple en bouche. A boire dans sa jeunesse.

ACCORDS METS ET VINS: Jambon persillé, escargots de Bourgogne, huitres ou plateau de fruits de mer.

POTENTIEL DE GARDE: 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Aligoté

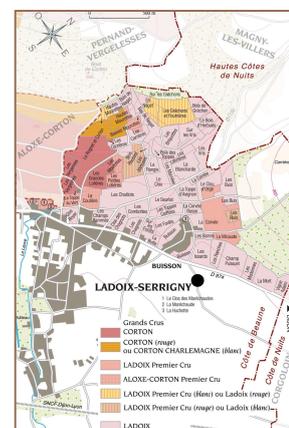
EXPOSITION: Parcelle située dans la plaine de Ladoix-Serrigny au niveau de Buisson.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,35 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3000 bouteilles





BOURGOGNE LES CRENILLES

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation en cuve inox thermorégulée

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en cuve inox pour 75% et 25% en fûts. Pas d'utilisation de fût neuf.

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe doré claire. Un bouquet facile avec une touche de poire. Ce vin est assez rond en bouche et révélant des notes tropicales en final.

ACCORDS METS ET VINS: Planche de charcuterie, escargots de Bourgogne, fromages de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE: 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: Parcelle située dans la plaine de Pommard.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,90 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 7 500 bouteilles

