

Pernand - Vergelesses

Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte de Beaune .

Appellation : AOP Pernand -Vergelesses

Millésime : 2018

Cépage(s) : Chardonnay 100% .

PRESENTATION :

Les vins provenant de cette aire communale sont vendus sous l'appellation Pernand -Vergelesses .

Agée d'une quarantaine d'années, la parcelle est installée sur un coteau en pente douce , le sol est pourvu d'une solide couche d'alluvions .

VINIFICATION :

Vendanges manuelles et tri de la vendange.

Les moûts sont filtrés avant la fermentation alcoolique pour ne faire fermenter que du jus de raisin.

Après la fermentation les vins sont descendus en cave ,les élevages longs sur les vins blancs nous apportent beaucoup de stabilité et un très bon vieillissement. Élevage en fûts de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : L'or blanc et le jaune pâle se teintent de doré avec l'âge.

Nez : Expressif, le nez mêle des fragrances de fleurs blanches (églantine, aubépine) à une subtile touche de pollen.

Bouche : Une belle rondeur en bouche avec des arômes de fleurs sauvages, de miel et d'épices, et une note vanillée en finale (élevage fûts de chêne)

Suggestions gourmandes :

A l'apéritif , il se plaît en compagnie des poissons en sauce, ou encore des pâtes et risottos. Il accompagnera aussi volontiers une viande blanche, des salades...

Coup de cœur : Il apprécie également les fromages de la famille des gruyères, des bleus et des chèvres.

PROwines

