

Pernand Vergelesses

Pernand Vergelesses

INFORMATION

Appellation : Pernand Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13% vol

Certification : HVE3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage entier des raisins. Fermentation en fût de chêne (30% de fût neuf) pendant 12 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Pernand Vergelesses

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Ribe brillante et limpide.

Nez : pur, nuances d'agrumes, arômes de noisette et de fleurs blanches, notes de fruits jaunes et blancs.

Bouche : Minérale, rafraichissante, bel équilibre entre moelleux et acidité.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°C

Accords mets et vins :
Poissons d'eau douce, sushis, pâtes et risottos.
Apéritifs et fromages (chèvre, gruyère et bleu).

Garde :