

# Pernand-Vergelesses 2022

## Pernand-Vergelesses

### INFORMATION

---

**Appellation :**

Pernand-Vergelesses AOP

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 13.5 % Vol

**Certification :** H.V.E.

**Bio :** Non



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification traditionnelle sous températures régulées  
Mise 100 % en Fûts

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** en Bourgogne

**Surface :** 0 ha 51

**Type de sol :**

**Climat :** Semi-continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Belle robe or, brillante et limpide.

**Nez :** Nez franc et aromatique avec une belle finesse.

**Bouche :** Bouche harmonieuse, complexe avec une belle minéralité en finale.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10° C

**Accords mets et vins :** Il accompagnera avec finesse vos poissons, volaille ainsi que le veau en sauce..

**Garde :** Millésime rond et flatteur à déguster dès maintenant ou à conserver 3 à 5 ans en cave.