

Pernand Vergelesses rouge

Pernand Vergelesses

INFORMATION

Appellation : Pernand Vergelesses

Cépage : Pinot noir

Alcool : 13% vol

Certification : HVE3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Macération pré fermentaire à froid. Levures indigènes.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Pernand Vergelesses

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis, reflets pourpres intenses.

Nez : Fruits rouges intenses (fraise, framboise, myrtille). Nuances florales (violette). Notes épicées.

Bouche : Solide et pulpeuse. Tanins fins bien fondus.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°C

Accords mets et vins :
Viandes relativement fortes (veau rôti ou braisé, agneau, gibiers et porc)
Fromages (Mont d'or, tomme de Savoie, Cîteaux ou reblochon)

Garde : Vin de bonne garde