

## Pernand-Vergelesses

---

### Sol

Grande diversité de sols et d'expositions. De belles conditions micro climatiques dues à l'emplacement des vignes au cœur de la vallée. Marneux et peu caillouteux

### Situation

Village très pittoresque situé à l'arrière de la montagne de Corton.

### Couleur

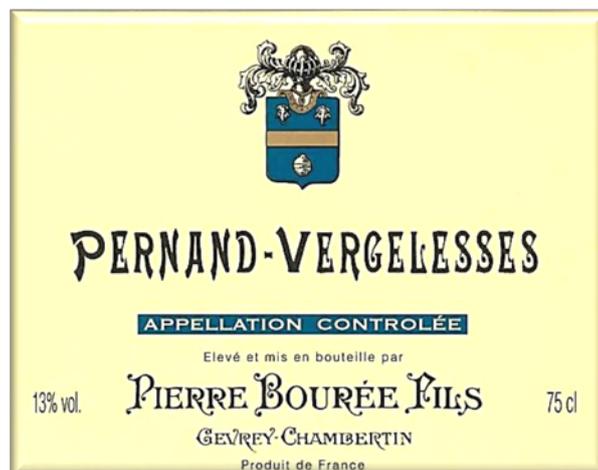
Rouge

### Cépage

Chardonnay

### Vinification

Vinification sans égrappage  
Fermentation naturelle d'une durée de 20 jours.



### Elevage

20 mois en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs.  
Un soutirage 10 mois après entonnage pour séparer le vin clair du dépôt.  
Ce vin a été filtré.

### Dégustation et accompagnement.

Les vins de Pernand sont assez corsés, plutôt taniques et bouquetés mais d'une couleur rubis claire et se servent volontiers avec des viandes blanches, de la volaille et des rôtis de boeuf

\*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.