

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand- Vergelesses

Pernand-Vergelesses Pinot Noir 2017

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Dans la partie nord de la Côte de Beaune, sur la commune de Pernand Vergelesses.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fûts de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs sur des notes florales rehaussées par une pointe de vanille. Bien équilibré et complexe. Texture dense et profonde. Tannins bien construits. Fin de bouche longue et sur le fruit.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers et fromages de chèvre.