

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand-Vergelesse

Pernand-Vergelesse Les Caradeux 1^{er} Cru 2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire et caillouteux

Localisation : Cette vigne de 1,90 hectares est idéalement située à mi-pente sur un coteau à proximité des vignes de Corton-Charlemagne. Elle possède la même géologie et se trouve à la même altitude que son illustre voisin, mais s'en différencie par son exposition Nord. En résumé : un terroir exceptionnel marqué par une intense minéralité.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XV^{ème} siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les blancs se révèlent très équilibrés, élégants sur des notes de fruits à chair blanche.

Dégustation : Robe or pâle. Arômes intenses et très frais de pomme verte sur une note minérale. Bien équilibré sur une texture dense et profonde. Fin de bouche longue et tout en élégance. SCORE : 16+ JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Crustacés, noix de saint jacques poêlées, turbot à la crème. Fromages régionaux (Epoisses, citeaux) et Comté.