

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand- Vergelesse

Pernand-Vergelesse Chardonnay 2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

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

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. 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 XVème siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les blancs se révèlent très équilibrés, élégants sur des notes de fruits à chair blanche.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des arômes de fruits exotiques (mangue). Légère pointe minérale. Bien équilibré et complexe. Texture profonde et serrée. Belle minéralité sur la fin de bouche.

Accords mets et vins : Fruits de mer, poissons grillés et en sauce et certains fromages doux.