

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand- Vergelesse

Pernand-Vergelesse Chardonnay 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

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

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Belle couleur or. Fragrances florales sur des notes d'agrumes et de pomme. Belle minéralité. Bien équilibré. Texture dense et élégante sur un boisé subtil. Belle persistance rehaussée par une touche minérale.

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