

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand- Vergelesse

Pernand-Vergelesse Les Caradeux 1^{er} Cru 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Fortement limoneux et sableux, légèrement caillouteux sur une forte pente.

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 plein Est. En résumé : un terroir exceptionnel marqué par une intense minéralité.

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, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée de 12 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Robe or pâle. Fragrances florales sur des parfums d'agrumes rehaussées par une minéralité caractéristique de l'appellation. En bouche, attaque très franche. Précis et tendu sur une texture ciselée. Fin de bouche longue et précise sur une note légèrement saline.

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