

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand-Vergelesses

Pernand-Vergelesses Les Caradeux 1^{er} Cru 2021



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 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins blancs sont élégants sur des notes florales et bien équilibrés à la dégustation.

Dégustation : Notes florales (acacia et aubépine) sur des parfums d'agrumes et de pomme verte rehaussés par une note de pierre mouillée et une touche citronnée. Bien équilibré et bien structuré. Texture dense et précise sur une acidité bien intégrée. Tension tout en finesse. Fin de bouche longue et légèrement saline. Score : 92/100 The World of Fine Wines.

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