



Pernand-Vergelesses

— France — Bourgogne

Avec une belle intensité aromatique, le nez s’ouvre sur des notes d’agrumes, de fleurs blanches, de menthe sauvage sur un fond minéral et fumé. En bouche, l’attaque est franche et reflète bien l’élégance du Chardonnay. La finale est longue et persistante sur une belle minéralité mais avec la rondeur des grands blancs bourguignons.

Note de dégustation

Implanté depuis le Moyen-Âge au Nord de la Côte de Beaune le vignoble de l’appellation Pernand-Vergelesses est très vallonné et couvre les flancs de collines d’Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune. C’est la diversité de ses sols et de ses expositions qui donne à chacun de ses crus une identité bien affirmée.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d’alcool	13%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	5 à 10 ans	Millésime	2020
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	HVE	Région	Bourgogne