



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 |