

Pernand-Vergelesses

AOC Rouge

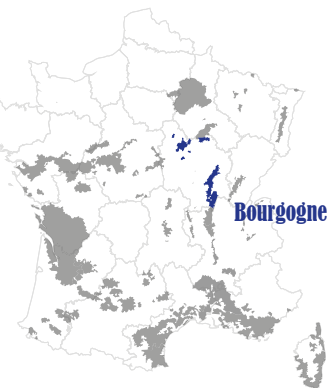
Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

Bourgogne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune.

La surface en production sur l'appellation Pernand Vergelesses est de 76 ha en rouge.



CEPAGES :

100% Pinot Noir.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés à la main et éraflés à 100%. Macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique longue en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en fûts de chêne réalisée à 100%. Elevage en fûts pendant 12 mois.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : belle robe rubis soutenue à reflets ambrés, limpide et brillante.

Nez : discret puis après aération, des notes complexes de boisé, de fruits murs et d'épices se relèvent.

Bouche : attaque franche, structuré, équilibré avec des tanins présents mais sans agressivité, de la rondeur, persistant sur une finale gourmande.



HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec des viandes rouges grillées (entrecôte, faux-filet, brochette d'agneau, canard aux cerises,...) ou des viandes blanches rôties ou préparées avec des champignons (escalopes de veau, pintade, poulet,...) ainsi que des fromages tels un citeaux, un mont d'or,...

A servir entre 18 à 19°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De 3 à 4 ans.

