

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand- Vergelesse

Pernand-Vergelesse Chardonnay 2017



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Dans la partie nord de la Côte de Beaune, sur la commune de Pernand Vergelesse.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la pousse de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Belle couleur or. Fragrances florales délicates sur des arômes de fruits à chair blanche rehaussés par une pointe minérale. Bien équilibré et bien structure. Texture dense. Fin de bouche longuer sur des notes d' épices.

Accords mets et vins : Fruits de mer, poissons grillés et en sauce et certains fromages doux.