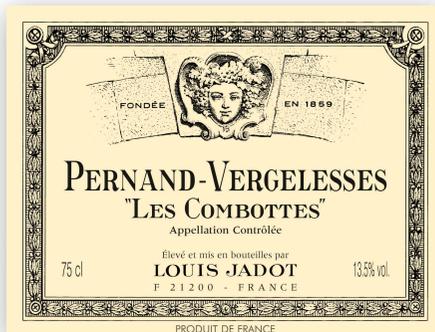


PERNAND-VERGELESSES LES COMBOTTES



Côte de Beaune
Appellation Village
Blanc
100% Chardonnay

Situation

Cette jolie vigne est située tout en haut du village de Pernand-Vergelesses, elle est orientée Sud-Ouest.

Caractéristiques

Cette vigne est située sur un socle du secondaire (jurassique jeune, environ 150 millions d'années) donc calcaire avec un sol superficiel riche en oxydes notamment ferreux d'où calcaire brun.

Vinification

Ce vin est élevé 18 mois en fûts de chêne de Bourgogne.

Dégustation / Accords mets-vin

Un nez frais d'agrumes et de fruits à chair blanche, rehaussé par des notes de fleurs blanches (particulièrement l'aubépine) et une belle minéralité. La bouche est souple, riche, avec une belle complexité aromatique (noisette, citron) et une bonne tension.

Le Pernand Combottes se mariera parfaitement avec de la volaille, du poisson, des terrines de légume voire des fromages frais tels que le chèvre.

Conservation

Conservé à température constante ce vin saura se garder au delà de 5 ans. Il est toutefois très agréable dans sa jeunesse.

