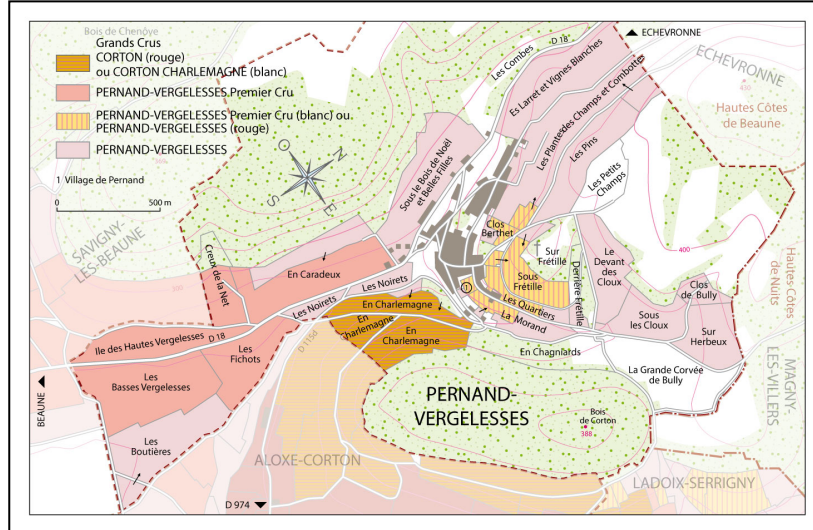
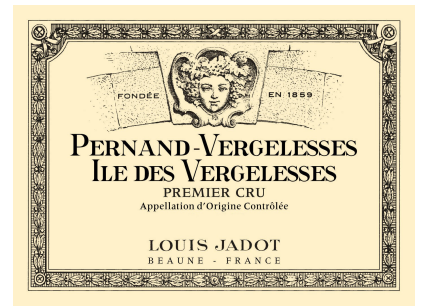


Côte de Beaune

PERNAND-VERGELESSES ILE DES VERGELESSES

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Ce premier cru est situé à l'entrée du village de Pernand-Vergelesses, à proximité de l'appellation Savigny-Les-Beaune.

CARACTÉRISTIQUES

La vigne est située en pente douce, elle est orientée plein est.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

