



Pernand-Vergelesses AOC blanc

Pierre Meurgey

Une adresse confidentielle sur la colline de Corton

Description:

Ce «Village» de Pernand-Vergelesses illustre à merveille pourquoi cette appellation est considérée comme un véritable secret d'initiés par les connaisseurs de Bourgogne. Au-dessus du village s'élève la célèbre colline de Corton, avec les vignobles de Grand Cru Corton et Corton-Charlemagne, qui comptent parmi les terroirs les plus prestigieux de Bourgogne. Pour ce Chardonnay, Pierre Meurgey utilise des raisins issus de vignes âgées d'environ 25 ans, qui poussent sur des sols argilo-calcaires et marneux, exposés au sud-est et au sud-ouest. L'association d'un bon ensoleillement et d'un sous-sol calcaire confère au vin un équilibre remarquable, sans pour autant renoncer à la profondeur et au caractère minéral. L'élevage sur lies fines s'effectue principalement en barriques françaises – dont environ 20 % sont neuves –, complété par une petite partie qui mûrit en cuve inox et apporte de la fraîcheur.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1465523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pernand-Vergelesses AOC blanc

Pierre Meurgey

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.