



Pernand-Vergelesses

Sous Frétille 1er Cru AOC blanc, Pierre Meurgey

Un Premier Cru au caractère de Grand Cru

Description:

Le vignoble de Sous Frétille compte parmi les terroirs de Premier Cru les plus réputés pour les vins blancs de Pernand-Vergelesses. Le village est situé à l'extrémité nord de la Côte de Beaune et dominé par la légendaire colline du Corton, qui figure parmi les noms mythiques de la Bourgogne avec les vignobles de Grand Cru Corton et Corton-Charlemagne. Les vignes de chardonnay, âgées d'environ 50 ans, poussent sur une exposition sud-est, sur des sols de marne calcaire caillouteux à faible couche arable. Un excellent drainage, un ensoleillement optimal et l'altitude fraîche créent les conditions idéales pour un vin doté d'une minéralité exceptionnelle, qui lui confère beaucoup de vivacité et un excellent potentiel de garde. Pierre Meurgey pratique une vinification bourguignonne classique: après une vendange manuelle sélective et un pressurage doux des grappes entières, la fermentation à température contrôlée a lieu avant que le vin ne mûrisse en fûts de chêne français. Le résultat est un grand Chardonnay qui allie la précision minérale d'un Puligny-Montrachet à la richesse et au fondant d'un Meursault.

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

Producteur: Pierre Meurgey

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 1465623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pernand-Vergelesses

Sous Frétille 1er Cru AOC blanc
Pierre Meurgey

Herkunft:	France
Notation:	Jasper Morris 90/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.