



Pernand-Vergelesses AOC blanc

Pierre Meurgey

Un consiglio da insider dalla collina di Corton

Descrizione:

Questo Village di Pernand-Vergelesses dimostra in modo impressionante perché questa denominazione sia considerata una vera chicca tra gli intenditori di Borgogna. Sopra il paese si erge la famosa collina di Corton con i vigneti Grand Cru Corton e Corton-Charlemagne, che figurano tra i terroir più prestigiosi della Borgogna. Per questo Chardonnay, Pierre Meurgey utilizza uve provenienti da viti di circa 25 anni, che crescono su terreni argillosi, calcarei e marnosi esposti a sud-est e sud-ovest. La combinazione di un buon soleggiamento e di un sottosuolo calcareo conferisce al vino un equilibrio notevole, senza rinunciare alla profondità e al carattere minerale. L'affinamento sui lieviti fini avviene prevalentemente in barrique francesi - di cui circa il 20% nuove -, integrato da una piccola percentuale che matura in serbatoi di acciaio inossidabile e garantisce freschezza.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Beaune

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1465523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pernand-Vergelesses AOC blanc

Pierre Meurgey

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.