MÖVENPICK
VINI

Pernand-Vergelesses

Sous Frétille 1er Cru AOC blanc, Pierre Meurgey

Premier Cru dal carattere di Grand Cru

Descrizione:
La zona di Sous Frétille è considerata uno dei terroir Premier Cru più rinomati per i vini bianchi di Pernand-Vergelesses. Il villaggio si trova all'estremità settentrionale della Côte de Beaune ed è dominato dalla leggendaria collina di Corton, che con i vigneti Grand Cru Corton e Corton-Charlemagne figura tra i nomi leggendari della Borgogna. I vitigni di Chardonnay, di circa 50 anni, crescono in esposizione a sud-est su terreni calcareo-marnosi sassosi con uno strato superficiale molto sottile. L'eccellente drenaggio, l'esposizione solare ottimale e la fresca altitudine creano le condizioni ideali per un vino dalla mineralità straordinaria, che gli conferisce grande vivacità e un eccellente potenziale di invecchiamento. Pierre Meurgey segue una vinificazione classica in stile borgognone: dopo la vendemmia selettiva a mano e la delicata pigiatura a grappolo intero, segue la fermentazione a temperatura controllata, prima che il vino affini in rovere francese. Il risultato è un grande Chardonnay che unisce la precisione minerale di un Puligny-Montrachet alla pienezza e alla morbidezza di un Meursault.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
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
Denominazione:	Côte de Beaune
Produttore:	Pierre Meurgey
Produzione:	15 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5%
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1465623

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pernand-Vergelesses

Sous Frétille 1er Cru AOC blanc
Pierre Meurgey

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 90/100
Uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch