



Pernand-Vergelesses

Sous Fréville 1er Cru AOC blanc, Pierre Meurgey

Premier Cru dal carattere di Grand Cru

Descrizione:

La zona di Sous Fréville 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:

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

Produttore: Pierre Meurgey

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1465623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pernand-Vergelesses

Sous Frétille 1er Cru AOC blanc
Pierre Meurgey

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 90/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.