

Pernand-Vergelesses Premier Cru "Les Vergelesses"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

De par leur situation, les vins rouges issus des Premiers Crus de Pernand-Vergelesses sont à la fois fins et élégants, ils offrent plus de gras et de plus puissance que les appellations villages.

Leur présentation visuelle nous dévoile un vin aux reflets violacés et aux nuances subtiles, ses notes expressives de cassis, de framboises et de violettes nous conduiront vers un vin charnu et d'une belle intensité.

En bouche sa texture ample et délicate nous étonnera. Ravi et séduit par l'harmonie de cette appellation, le consommateur succombera à la magie et à l'enchantement des vins de Pernand.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	18 ha 05 a 59 ca
Superficie en production au domaine	75 a 02 ca
Sol	Argilo-calcaire et résidus de calcaire de silex
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	50 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	100 %
Elevage	30 à 40 % fûts de chêne neufs