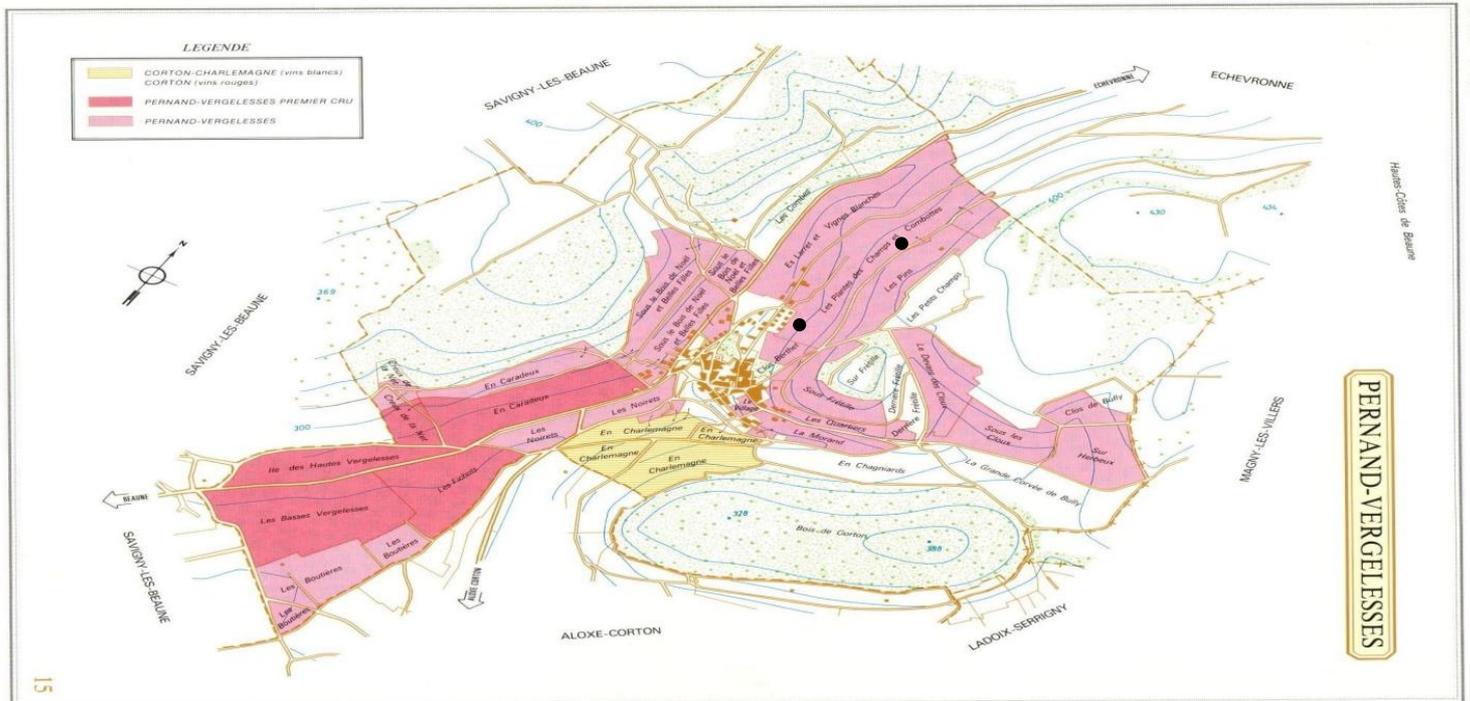


# Pernand-Vergelesses blanc



Cépage : Chardonnay

Localisation : Sur la partie nord de l'appellation.

Nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée et enherbée. Vendange manuelle. Après pressurage, la fermentation alcoolique se fait en cuve. Ensuite mise en fûts. Fermentation malolactique faite en fût. Le vin reste environ 15 mois en tonneau.

Ce vin blanc est très floral avec des notes minéral et des notes boisées.

Il peut se boire jeune et se laisser vieillir quelques années. A servir en apéritif, sur des entrées, des poissons ou des fruits de mer.

A garder entre 2 et 8 ans.

