**Appellation** : Pernand-Vergelesses, Premier Cru

**Couleur** : Blanc

**Climat** : En Caradeux

**Millésime** : 2018

**Degré** : 13 %

**Parcelle** : Parcelle de 3,5 ouvrées, positionnée presque au centre du climat En Caradeux, elle fait face à la colline de corton et pousse sur un sous-sol argilo-calcaire bien drainant grâce à la pente.

**Cépage** : Chardonnay

**Rendement** : 64 hl/ha

**Production :** 520 bouteilles et 20 Magnums.

**Vinification** : Pressurage pneumatique, débourbage après 12 heures au froid puis fermentation par levures indigènes et entonnage une fois la fermentation démarrée.  Fermentation malo-lactique naturelle terminée en mars.

**Fûts et tonnelier** : Fût de 300l de chêne français de la tonnellerie Montgillard.

**Élevage**: 11 mois en fûts de chêne et 5 mois en cuve inox.

**Couleur** : Jaune pâle, brillant.

**Nez** : Citron et poire.

**Bouche** : De la minéralité avec des notes « citron confit », d’épices et de poire croquante avec une grande longueur en bouche.

**Accords** : Un très bon compagnon des crustacés et des poissons, le Caradeux est aussi à l’aise en compagnie d’un jambon persillé à l’apéritif. Il se mariera parfaitement avec une tarte au citron meringuée et des desserts à base d’agrumes.

**Garde** : prêt à boire dès maintenant et jusqu’à 10 ans grâce à sa fraicheur et sa minéralité.