

PERNAND-VERGELESSES ROUGE 2024

Pernand signifie "la source qui se perd" et se présente sous la forme d'un amphithéâtre.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Pinot Noir et Chardonnay cohabitent depuis longtemps dans ce village. Les sols réservés au Pinot Noir sont situés en bas et milieu de coteau. Les sols sont assez rouges, riches en argile ferrugineuses mais aussi en résidus de silice et en calcaire à silex.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes calcaires

Surface : 35,33 ha

Altitude : 250-280 m

Age moyen des vignes : 22 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 15% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez marqué par des notes de tomate fraîche et de groseille à maquereau qui apportent vivacité et caractère. En bouche, le vin se montre souple et fluide, avec une sensation désaltérante qui invite à la convivialité et à la fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une Bouillabaisse.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

