



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PERNAND-VERGELESSES 2016

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



### VIGNOBLE

Située au bout de la partie Nord de la Butte de Corton, l'appellation Pernand-Vergelesses produit des vins blancs installés sur des sols argilo-calcaires mélangés à des pierres concassées et bancs de roche. Il convient d'y vendanger plus tardivement qu'ailleurs. Cuvée réalisée à partir des terroirs de Frétille, Sous les Cloux, Morand et Les Pins.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 44 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 18% de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Arômes d'aubépine, d'acacia qui annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices. Une bouche vive, harmonieuse et aimable.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les pâtes et risottos aux fruits de mer, les fromages de la famille des bleus.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2018-2023

