

HENRI PION

Pernand-Vergelesses

Millésime: 2016

1800 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Pernand-Vergelesses

[Côte de Beaune]

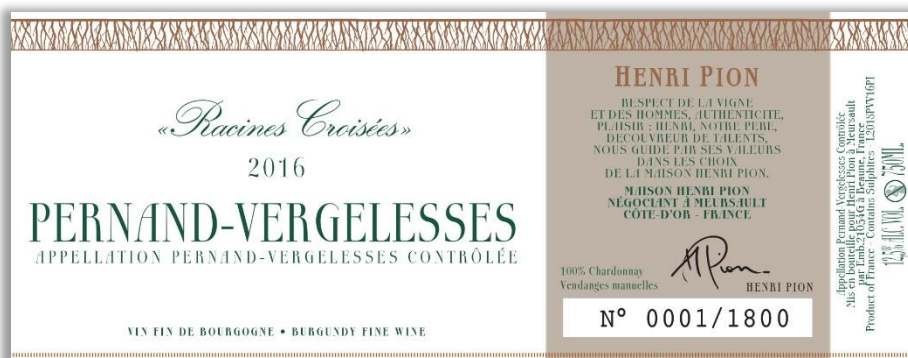
Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

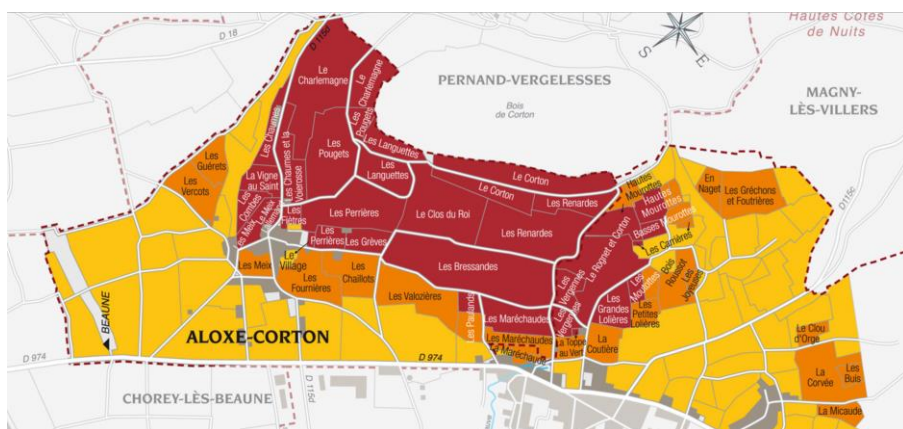
4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'appellation PERNAND-VERGELESSES est bâti à flanc de coteaux, en retrait de la côte de Beaune. Le terme « Per-nan » des Gaulois signifie « la source qui disparaît ». Son vignoble de 145 hectares est situé sur la Montagne de Corton, dont le versant sud-ouest porte les Grands Crus. Sa partie haute, à la lisière de la forêt, peut accueillir des vignes jusqu'à 335 mètres d'altitude. L'AOC communale produit d'excellents vins blancs et rouges.

AIRE DE PRODUCTION: Les Pernand Vergelesses Village occupent des sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex). Exposé idéalement au levant, le chardonnay témoigne d'une expression précise et fine.



TECHNIQUES: Les raisins sont minutieusement triés à la vigne avant pressurage et fermentation en fûts de chêne français (levures indigènes) puis élevés pendant 12 mois environ. Le vin bénéficie d'une filtration douce avec un sulfitage léger.

NOTES DE DEGUSTATION: Une robe jaune pâle avec des reflets verts. En bouche, un mélange d'arômes de fruits blancs, de miel et de chèvre-feuille. La finale est intense et fruitée. Tout en finesse et en fraîcheur, ce vin reflète bien le terroir bourguignon.

POTENTIEL DE GARDE: Plaisant à boire jeune il peut être gardé 4 ans. A 6 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12 à 14 °C