



PERNAND-VERGELESSES SOUS FRÉVILLE PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 25% fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur jaune dorée, nez floral. Des fruits jaunes en bouches. Un fini tendu et une belle acidité. Un vin frais et généreux.

ACCORDS METS ET VINS: Terrines de poisson, rillettes de saumon, saint jacques poêlées, escalopes de poulet à la crème.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: Parcelle en haut de coteau, exposé Sud-Est

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 20 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 200 bouteilles

