

PERNAND VERGELESSES



« Fruité et minéralité : une harmonie d'exception »

Avec son nez pur, ce vin possède une palette aromatique variée où se mêlent des nuances d'agrumes, des arômes de noisette et de fleurs blanches (aubépine, acacia) ainsi que des notes de fruits jaunes et blancs. Sa bouche minérale et rafraichissante révèle un bel équilibre entre le moelleux et l'acidité. Vous saurez l'apprécier aussi bien dans sa jeunesse qu'après quelques années de vieillissement.

Conseil de dégustation : Accompagnera volontiers des poissons d'eau douce ou encore des sushis ainsi que des pâtes et risottos aux fruits de mer. Il peut également se boire à l'apéritif et avec des fromages tels que le gruyère, le bleu ou le chèvre.

Pour en savoir plus :

Le vin provient de parcelles situées sur le même coteau que le 1er cru "Sous Frétille" mais avec des expositions Sud-Ouest et Sud-Est. Les sols sont constitués de marnes silico-calcaires. La vinification de ce vin se fait en fûts de chêne dans lesquels il est ensuite élevé pendant 12 mois. Le fût neuf est utilisé avec vigilance (10%) afin de respecter le terroir.

Domaine DENIS père et fils
Grands Vins de Bourgogne

