

PERNAND VERGELESSES

PREMIER CRU LES VERGELESSES



« Une belle ampleur aromatique qui s'accompagne de tanins de grande qualité »

Un nez d'une belle ampleur, aux arômes de baies bien mûres et de senteurs de sous-bois. Son évolution aromatique est particulièrement riche. Sa tenue en bouche est irréprochable et sa structure tannique de grande qualité.

Conseil de dégustation : Il s'accorde au mieux avec le petit gibier et également avec les fromages tels que l'époisses. Son aptitude au vieillissement n'est plus à démontrer.

Pour en savoir plus :

Le climat "Les Vergelesses" est constitué de parcelles se situant en-dessous de la route entre Beaune et Pernand-Vergelesses. Ces sols sont graveleux et argileux. C'est un 1er Cru assez fin avec des tanins souples. Il peut se boire jeune (à partir de 3 ans). Malgré tout, sa concentration et son bon équilibre permet également de le conserver une dizaine d'années.

Domaine DENIS père et fils
Grands Vins de Bourgogne

