

PERNAND VERGELESSES



« Un séducteur, solide et pulpeux, aux tanins virils superbement fondus »

A la robe rubis et aux reflets pourpres intense, son nez s'ouvre sur d'intenses flaveurs de fraise, de framboise et de myrtille. On retrouve des nuances florales comme la violette. Avec l'âge, le bouquet est marqué par des notes épicées. La bouche est solide et pulpeuse. Sa texture est ample avec des tanins bien fondus, où son gras lui offre toute l'harmonie nécessaire.

Conseil de dégustation : Sa préférence va naturellement aux viandes relativement fortes telles que le veau rôti ou braisé, le gigot d'agneau, les gibiers à plume et le porc grillé. Il s'associe également à des fromages tels que le Mont d'or, tomme de Savoie, Cîteaux ou reblochon. C'est aussi un vin de très bonne garde (5 à 10 ans).

Pour en savoir plus :

"Ces vins sont un peu plus fermes que ceux de Savigny ; mais ils ont du feu, de la force et ils sont de garde" (Dr Morelot). Les raisins proviennent de deux parcelles : une proche d'Aloxe-Corton qui apporte au vin de la puissance en bouche et l'autre en coteau près du village de Pernand-Vergelesses qui lui confère une grande finesse aromatique.

Domaine DENIS père et fils
Grands Vins de Bourgogne

