



## Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

### Classification :



Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :

13° C

Durée de conservation :

2 à 8 ans

## Pernand-Vergelesses 1er Cru "Sous Frétille" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

### Origine

Situé à 6 km au nord de Beaune, ce village est niché entre Aloxe-Corton et Savigny-Les-Beaune tout contre les collines de grands Crus que sont Corton et Corton Charlemagne. Le village possède des vins blancs et des rouges classés respectivement en Villages, 1<sup>er</sup> crus et Grands Crus. Cette parcelle classée en 1<sup>er</sup> Cru se situe idéalement au-dessus du village « sous la Vierge de Pernand » dans un panorama magnifique. La vieille vigne est âgée de plus de 65 ans.

Sols calcaires marneux, exposition en coteau orienté au sud. Orientation au sud sur un coteau pentu.

### Vinification

Vendange manuelle triée. Contrôle des températures. Pressurage pneumatique. Fermentation en fûts.

Elevage en fûts pendant 15 mois avec 20% de fûts neufs et le reste en fûts de chênes de France de un an.

### Notes de dégustation :

Robe limpide d'or pâle brillant. Le nez est expressif ; fruité et caractérisé par une pureté et une singulière distinction tout en dévoilant sa profondeur. La bouche gracieuse, minérale s'ouvre d'abord sur des notes toniques et florales (agrumes, genévrier, coing, notre citronnées) puis ensuite plus minérales de noisette et d'amandes. Le tout dans une délicatesse remarquable qui ne cache pas la profondeur et la concentration étonnante du vin qui s'explique aussi par l'âge de la parcelle et son très faible rendement. La bouteille respecte parfaitement son terroir d'origine.

### Mets d'accompagnements

Ce vin accompagne agréablement les poissons grillés ou rôtis, le saumon à l'unilatérale et de manière générale tous les coquillages et les poissons. C'est un vin merveilleux sur une poularde ou un saucisson chaud à la crème. Les charcuteries, les quenelles, un vol au vent seront aussi bien accompagnés. Agréable sur un fromage de chèvre frais ou sur des pâtes molles après 5 années de vieillissement.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : [contact@bourgogne-vigne-verre.com](mailto:contact@bourgogne-vigne-verre.com) - Site internet : [www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)