Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

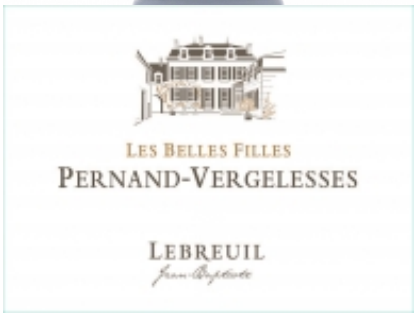
Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay





Température de service :
12°C

Durée de conservation :
3 à 7 ans

Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" (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, collé à la colline de Corton. Les Belles Filles se situent sur le versant Est de Pernand-Vergelesses.

Vinification

Après un léger foulage, les raisins sont déversés dans le pressoir pneumatique pour y être pressés pendant environ 2h30. Le jus est ensuite mis en cuve à une température de 8°c pendant deux jours afin d'éliminer les parties solides (débourbage).

Elevage 10/12 mois en fûts de chêne dont 20% de neufs. Elevage sur lies, fermentation malolactique naturelle.

Notes de dégustation :

Les notes minérales caractérisent l'appellation Pernand-Vergelesses et encore plus sur le climat des Belles Filles. L'élégance et la finesse, d'une belle persistance avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Mets d'accompagnements

Apéritif, poissons blancs, terrines.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com