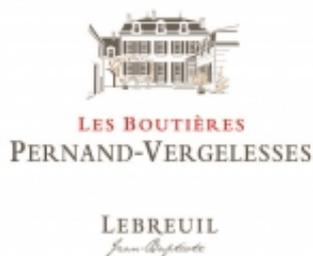


**Classification :**

Village

Région : La Côte de Beaune**Cépage :** Pinot noir**Température de service :**

16°C

Durée de conservation :

5 à 7 ans

Pernand-Vergelesses "Les Boutières" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Située à 6 km au Nord de Beaune, ce village a niché tout contre les grands Crus de Corton et Corton Charlemagne. Les Boutières est une vieille parcelle plantée en bas de coteau à l'extrême limite de l'Appellation Aloxe-Corton (1er Crus) qui lui donne une profondeur plutôt inhabituelle pour l'appellation.

Vinification

Vendange manuelle triée. Contrôle des températures. Egrappage. Fermentation en cuve ouverte sur une assez durée de 18 jours pour ce millésime avant un pressurage pneumatique.

Elevage 12 mois en fûts de Chêne dont 20% neufs.

Notes de dégustation :

La bouche est franche et fraîche. Elle dévoile un fruit rouge mûr ou l'on devine la framboise, le cassis et la cerise noire. Le tout est enveloppé en bouche par des tannins fins très légèrement torréfiés qui lui donnent un caractère agréable sans la moindre amertume.

Mets d'accompagnements

Viandes (blanches ou rouges) rôties ou grillées mais aussi une très grande variété de fromages.