



Benoît Sordet

Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Pernand Vergelesses (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Le vignoble de Pernand-Vergelesses est situé au nord de la Côte de Beaune à une altitude de 275 mètres. En haut de coteaux on trouve des sols marneux, bruns et jaunâtres, tandis qu'à mi-coteaux ce sont des sols calcaires, caillouteux. Les bas de coteaux sont des sols argilo-calcaires.

Vinification

Vinifié en cuve inox avec thermorégulation entre 18 et 21°C. Les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois, avec au plus 15 à 25% de fûts neufs.

Notes de dégustation :

L'or blanc et le jaune pâle se teintent de doré avec l'âge. Les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) annoncent avec le temps l'ambre, le miel et les épices. Au palais, un vin sec et vif, harmonieux et très aimable.

Mets d'accompagnements

Vif, léger, c'est le grand vin des sushis, qu'il réveillera tout en respectant leur double texture croquante et moelleuse. Il se plaît en compagnie des poissons d'eau douce en sauce blanche ou encore des pâtes et risottos aux fruits de mer, du crabe, des gambas vapeur qu'il met en perspective grâce à sa vivacité. Il peut aussi s'accorder avec la blanquette de volaille, les filets de volailles grillés. Les fromages tels que le gruyère, le bleu et le chèvre se marient également très bien.



Température de service :
12-13°C

Durée de conservation :
3 à 7 ans

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