



## PERNAND-VERGELESSES

- Localisation: Pernand Vergelesse
- Sol: Argilo Calcaire
- Age des vignes : 40ans
- Cépage : Chardonnay

### Histoire

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesse se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny.

Vignes issus principalement du climat « les combottes ».

### Viticulture

Vin certifié bio. Effeuvillage manuel.



### Récolte

Vendangé à la main. La vendange est triée à la main sur une table de tri. L'encuvage est fait par gravité.

### Vinification

En cuve ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. Pressurage long, levures indigènes. La vinification dure entre 20 et 25 jours.

### Élevage

En Fût de chêne pour une durée de 14 à 16 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 20%. La mise en bouteille est faite en accord avec les cycles lunaires sans collage ni filtration.