

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

## Pernand-Vergelesses

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Argilo-calcaire

**APPELLATION:** Situé au nord de la Côte de Beaune, Pernand-Vergelesses se trouve au creux d'une combe. Plantées entre 200 et 350 mètres d'altitude, les vignes sont exposées principalement à l'est et au sud-est.

**Le Saviez-Vous ?**

*Réputé pour ses vins blancs, Pernand-Vergelesses produit aussi des vins rouges.*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne (25% fûts neufs) pour une durée de 8 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:**

La robe est d'un jaune brillant

Le nez est sur des arômes de fruits blancs et jaunes avec une touche de curry

La bouche est gourmande et croquante avec de la puissance et une finale riche

**ACCORDS METS ET VINS:** Pochouse des poissons, Tartare de Thon au sésame noir.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 11°C et 13°C

**POTENTIEL DE GARDE:** entre 3 et 5 ans

*Commentaires réalisés par Fabrice Sommier MOF Sommellerie 2007*

### RÉCOMPENSES

2017 : 90 pts - Silver Medal - Decanter	2015 : 92 pts - Wine Enthusiast
16,5/20 - Jancis Robinson	16/20 - Jancis Robinson
88 pts - Burghound	2014 : 90 pts - Wine Enthusiast

