

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 *Les Belles Filles*



### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**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 ?**

*Plantées aux pieds du Bois de Noël, sur le coteau ouest entourant le village de Pernand, les « Belles Filles » serait un hommage aux religieuses ayant marqué les villageois par leur beauté.*

### LE SAVOIR-FAIRE

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

**VINIFICATION:** Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne neufs pendant 10 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DEGUSTATION:** Une robe rubis aux reflets chatoyants.

Le nez s'ouvre sur des petits fruits rouges, de la violette.

En bouche le gras et la rondeur équilibrent les tanins. Belle longueur sur le fruit.

**ACCORDS METS ET VINS:** Gigot d'agneau, rôti de veau ou encore les fromages tels que le Mont d'Or ou le Reblochon.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 15°C et 16°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 5 ans