

Pernand Vergelesses 2022 Aop Village Blanc - Domaine Pavelot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: Calcare, argilla, marna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Botte grande e acciaio
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento 80% in legno piccolo per 10 mesi e 20% in acciaio.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Burro, banana e agrumi

Naso: generoso, tostato e agrumato.

Bocca: sorso fresco, morbido con buona verve acida.

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Pernand-Vergelesses, a nord di Beaune, su terreni argillosi da cui si ottengono tipicamente rossi profondi e complessi, e bianchi ampi e materici.

Qui Luc e sua sorella Lise gestiscono l'azienda che ormai vive da sette generazioni, cercando di valorizzare quanto più possibile una terra nobile dalla quale provengono i vini.

Il lavoro in vigna si basa su pratiche biologiche e biodinamiche dove gli obiettivi sono legati al mantenimento della biodiversità in vigna e alla gestione degli equilibri naturali, al fine di ottenere

vini quanto più possibile sostenibili ed espressione del territorio.

Il Pernand Vergelesses Village è uno Chardonnay proveniente da vigne di circa 25 anni provenienti da quattro diversi appezzamenti: *Les Belles Filles, Les Quartiers, La Morand, Sur Herbeux*.

Un vino fresco, minerale, ampio e generoso con note agrumate e tostate. Estremamente accessibile in gioventù.