

Pernand Vergelesses 1er cru En Caradeux 2022 - Domaine Pavelot



Nazione: Francia Regione: Borgogna Genere: Vino Tipologia: Rosso Vitigno: Pinot Noir

Fermentazione: Fermentazione Spontanea

Lieviti: Indigeni

Annata: 2022

Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 6 Tappo: Sughero

Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi, di cui circa la metà nuove.

Biologico certificato.

Sentori chiave: amarena, menta e erba fresca

Naso: profumato, delicato e leggermente balsamico.

Bocca: sorso erbaceo, fresco e schietto.

Vista: Rosso rubino

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 Premier Cru "En Caradeux" è un Pinot Nero proveniente da vigne di 50 anni con un terreno bruno-arancio, molto sassoso in superfice e calcareo in profondità, dove la parola d'ordine diventa "Freschezza", essendo, tra tutti, l'appezzamento in grado di dare maggior freschezza ai propri vini.

Un vino come già detto fresco, schietto ed immediato, caratterizzato da effluvi balsamici, speziati ed erbacei.