



PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU "EN CARADEUX" 2021

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Pernand-Vergelesses

- **APPELLATION** Pernand-Vergelesses Premier Cru
- **CÉPAGE** Chardonnay



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 25 ans
- **SOUSS-SOL** Argilo-calcaire
- **RENDEMENT MOYEN** 40 hl/ha
- **VENDANGE** Manuelle

Vinification & Elevage

- **FERMENTATION** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **ELEVAGE** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- **FÛTS** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesses est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. La parcelle "En Caradeux", située à mi-pente et orientée plein est, fait face à la colline de Corton. Le sol est caillouteux avec un sous-sol composé de marne et de calcaire à silex qui donne une typicité particulière à ce terroir. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Notre Pernand-Vergelesses "En Caradeux" 2021 dévoile une robe or pâle et brillante. Son nez offre à la fois des notes beurrées et des notes de chèvrefeuille. Sa bouche est ample, ronde aux arômes de fruits exotiques et tout particulièrement de mangue. Belle persistance.
- **POTENTIEL DE GARDE** 5-7 ans
- **ACCORD METS/VINS** Crustacés - poisson
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 12-14°

Revue de Presse

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2021 - Tim Atkin - February 2023 - 89/100