



Pernand-Vergelesses "Les Combottes"

Grand vin blanc de Bourgogne situé sur la commune de Pernand - Vergelesses. Le cépage est le Chardonnay, ce sont des nouvelles plantations, début des années 2000, sur des terrains neufs bien exposés Sud - Ouest mais difficiles à travailler à cause de forte pente.

Le nom "Combottes" est un diminutif de combe, qui fait allusion au caractère vallonné de cette parcelle.

Vinification en blanc : Nous rentrons les raisins en petites caisses pour garder les raisins intacts, le pressurage est réalisé avec un pressoir pneumatique plus respectueux des raisins. Les raisins entiers sont placés dans le pressoir et le pressurage dure deux heures. Après un débouillage de 24 heures à basses températures, le jus de raisin est placé en fût pour la fermentation, la proportion de fût neuf est de 30 %. L'élevage sur lie avec bâtonnage dure jusqu'au mois de juillet, la mise en bouteilles est réalisée après 12 mois d'élevage.

Situé sur le climat "Les plantes des champs et combottes", le coteau est exposé au Sud-Ouest en prolongement du village, les terres sont blanches, marneuses, assez légères. Les rangs sont courts avec des fossés pour contenir l'érosion.

Le Pernand-Vergelesses "Les Combottes" attire l'oeil avec une belle couleur aux nuances dorées, il est frais, vif et élégant. Il dégage un nez fin de fruit frais, notes d'épices ainsi que des traces de miel et de pierre à fusil lorsqu'il vient à maturation. Entre 3 et 5 ans, il est dans sa meilleure période, le servir à 12°C, il accompagne une entrée fine, un chèvre fondant en aumônière, un civet de langoustine, des gambas, des poissons fins et bleu de Bresse.