

Pernand "Belles Filles"

Implanté entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, le vignoble de Pernand-Vergelesses enfoui dans la verdure d'une paisible vallée prend naissance au pied de la colline de Corton.

Le nom du climat "Bois Noël et Belles Filles" fait allusion, pour les poètes, à un lieu-dit où les filles se rendent avec plaisir à des rendez-vous galants.

Seul à présenter tant en vins blancs qu'en vins rouges toute la palette des crus il sait accueillir chaleureusement le touriste ainsi que l'amateur averti qui prendra un immense plaisir à s'y promener et s'imprégner de la douceur de ce lieu.

Vinification en rouge : Nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20% en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin de conserver toutes ses richesses.

Pernand-Vergelesses : Bien exposé à l'est ce climat est situé en face du village de Pernand.

La pente est marquée et l'érosion est contenue par des bancs calcaires. Les sols prennent une couleur rouge grâce aux argiles ferrugineux qui s'y trouvent.

C'est de là que naissent les vins rouges souples et fruités joyaux de la Côte de Beaune.

Leurs arômes sont frais (cassis et groseille), ronds et fruités avec une touche de minéralité, typique de nos coteaux. Le Pernand peut être servi à partir de 3 ans. Service proche de 15°C. Il accompagne un filet de bœuf, sauté de veau, une épaule d'agneau laquée, fricassée de canard façon coq ou un beau plateau de fromages.

