

Maison Champy

# PERNAND-VERGELESSES LES VERGELESSES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Pernand-Vergelesses Premier Cru

**Zona produttiva** Borgogna, Côte de Beaune, nel villaggio di Pernand Vergelesses. Parcella Les Vergelesses.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione** La fermentazione avviene in tini per circa 3-4 settimane con lieviti indigeni.

**Invecchiamento** Affinato in botti di rovere tra i 12 e i 15 mesi, di cui una moderata percentuale nuove.

## NOTE ORGANOLETTICHE

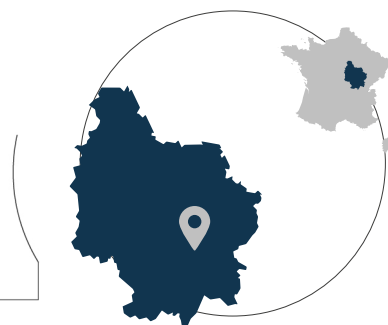
**Colore** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Buona intensità aromatica, con frutta nera (mora, ribes nero) e sentori di tostatura e affumicatura con un tocco minerale.

**Sapore** Frutta nera (mora, ribes nero) e sentori di tostatura e affumicatura con un tocco minerale (marna, calcare). Buona consistenza. Finale persistente, fresco, fruttato e minerale.

**Abbinamenti** Si abbina bene con filet mignon, anatra al vino o un piatto di formaggi.

**Temperatura di servizio** 16/18° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS  
JOSÉ RAMALHO (cellar master)  
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR

