

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

VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



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

Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI